



VEGETARPASTA

6A, HANNESTAD BARNESKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

| | |
|---------|------------------------|
| 75 gr | Revet norvegia |
| 0.5 stk | saft av en halv sitron |
| 2 l | Vann |
| 2 stk | tomater |
| 0.5 st | Agurk |
| 250 gr | Fullkornspasta |
| 2 ss | Pesto |
| 150 gr | Ruccula |

SLIK GJØR DU:

- 1 Kok opp vann i en kjele, tilsett en teskje salt. Når vannet koker, tilsett pasta. La den koke i 10 minutter og hell av vannet. Tilsett en spiseskje olivenolje og la pastaen kjølne litt.
- 2 Skyll Ruccula og kutt agurk og tomat i passe salatbiter.
- 3 Legg den avkjølte pastaen i en glassbolle og tilsett 2 spiseskjeer pesto og saften av en halv sitron. Rør godt og tilsett Ruccula, tomat og agurk. Bland det forsiktig sammen.
- 4 Server med litt revet kortreist ost. Om man vil, kan man ha litt godt brød ved siden av.