

Höstig pastasallad i glasburk med päron, valnötter och CAMBOZOLA



Ingredienser för 2 portioner

Till salladen:

200 g korta fullkornspasta
40 g valnötter
70 g färsk rucola
1 moget, fast päron
100 g CAMBOZOLA

Till vinägretten:

4 msk olivolja, extra jungfru
2 msk vitvinsvinäger
1 tsk honung
1 tsk dijonsenap
1 liten schalottenlök, fint tärnad
flingsalt och nymalen svartpeppar

Tillagning:

1. Koka pastan al dente i rikligt med generöst saltat vatten i enlighet med anvisningarna på förpackningen. Spara 3 msk av kokvattnet innan du häller pastan i ett durkslag. När kokvattnet runnit av sköljer du pastan hastigt i kallt vatten.
2. Medan pastan kokar kan du – om du vill – grovhacka valnötterna och sedan torrosta dem i en stekpanna. Ställ åt sidan och låt svalna.
3. Använd en visp och blanda alla ingredienserna till vinägretten i en skål. Avsluta med att vispa ner det tidigare sparade kokvattnet från pastan. Smaka först då av vinägretten med salt och peppar.





Tillagning:

4. Skölj rucolan väl och slunga den torr. Strimla den vid behov fint. Skölj päronet ordentligt men skala det inte. Klyfta, kärna ur och skär sedan päronet i smala stavar. Tärna CAMBOZOLAN i lagom stora munsbitar.
5. Rör om vinägretten ordentligt innan du fördelar den jämnt i två stora glasburkar med skruv- eller bygellock som rymmer minst 0,75–1 liter. Häll på den svalnade pastan. Strö över ett lager rucola och fyll på med päron, CAMBOZOLA och valnötskärnor. Allt i lösa lager.
6. Förslut burken och förvara salladen i kylskåp tills den ska användas. Låt salladen stå i rumstemperatur minst 30 minuter innan den ska äta. Skaka om burken ordentligt så att alla ingredienser blandas väl: Smaklig måltid!

KOMMENTARER:

Du kan förbereda pastasalladen i förväg och utan problem förvara den ett par dagar i kylskåp. Rätten är vegetarisk och laktosfri. Genom att byta ut fullkornspastan mot alternativ som linser, kikärter eller ris blir rätten även glutenfri.