

Minikøller med tomatmarineret pastasalat

4 personer

Ingredienser

20 stk. minikøller
200 g pasta penne
2 hjertesalat
2 forårsløg
100 g sukkerærter
2 spsk. bredbladet persille
1 spsk. olivenolie
2 spsk. soltørrede tomater i olie
1 tsk. citronsaft
Et lille nip sukker
Salt og friskkværnet peber

Tilberedning

Tilbered minikøller efter anvisning på emballagen.
Kog pasta penne efter anvisning på emballagen, og lad dem afkøle.
Pluk hjertesalat i mindre stykker, og skær forårsløg og sukkerærter på skrå i lange, tynde strimler. Hak persillen i mindre stykker.



Blend olivenolie med soltørrede tomater og citronsaft til en ensartet masse, og smag til med sukker, salt og friskkværnet peber. Hæld de afkølede pasta penne i tomatmarinaden, og vend godt rundt, så marinaden bliver fordelt. Bland hjertesalat, forårsløg, sukkerærter og persille sammen med tomatmarineret pasta penne.
Server minikøllerne med tomatmarineret pastasalat og et stykke godt brød.