

Minikøller med tomatmarineret pastasalat

10 personer

Ingredienser

50 stk. minikøller – stegte eller rå
500 g pasta penne
5 hjertesalat
5 forårsløg
250 g sukkerærter
5 spsk. bredbladet persille
2½ spsk. olivenolie
5 spsk. soltørrede tomater i olie
2½ tsk. citronsaft
Et 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.