

Pastasalat med bacon

3 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

250 g kogte pastaskruer eller -penne *)

150 g bacon

3 forårsløg

75 g majs

75 g ærter

Dressing:

2 1/2 dl creme fraiche 9%

1/2 spsk. Dijonsennep

2 spsk. citronsaft

1/2 tsk. sukker

1 bundt purløg

Salt og peber

Pynt: Bacontern og fintklippet purløg

*) Tip

110 g pastapenne før kogning bliver til ca.

250 g kogte pastapenne

Beskrivelse

Kog pastaen efter anvisningen på pakken og lad den afkøle. Skær baconen i små tern, rist dem gyldne på panden og lad dem afkøle. Snit forårsløgene i meget tynde skiver.

Rør dressingen sammen af creme fraiche, dijonsennep, citronsaft, sukker og fintklippet purløg. Smag til med en lille smule salt og peber.

Bland pasta, bacon og grønsager i dressingen. Lad pastasalaten trække i køleskabet en times tid. Pynt med bacontern og fintklippet purløg ved servering.