

# Pastasalat med broccoli

4 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Ingredienser

200 g bacon i tern  
100 g suppehorn  
1 broccoli  
170 g frosne ærter  
200 g cherrytomater  
100 g revet cheddarost

### Dressing:

200 g creme fraiche 9%  
1/2 tsk. akaciehonning  
salt og peber  
purløg

### Pynt:

4-5 cherrytomater  
bacontern  
purløg

## Beskrivelse

Steg baconen på panden til den er sprød og lad den køle af på fedtsugende papir. Kog suppehornene efter anvisningen på pakken, hæld dem i en sigte og lad dem køle af.

Skær broccolien ud i små buketter, hæld kogende vand på og lad dem stå et par minutter. Hæld vandet fra broccolien og skyl den med koldt vand. Lad den dryppe af i en sigte og lad den afkøle. Kom ærterne i en sigte, hæld kogende vand over og lad dem afkøle. Halver cherrytomaterne.

Kom creme fraichen i en skål og bland den med honning, salt og peber. Tilsæt finthakket purløg og rør dressingen sammen.

Vend bacontern, suppehorn, broccoli, ærter, tomater og cheddar i dressingen. Pynt med tomater, bacontern og finthakket purløg.