



Pastasallad med kronärtskockor

2 vitlösklyftor

3 msk olivolja

1,5 msk balsamvinäger

1 burk kronärtskockshjärtan, 400 g

4 dl okokt pasta, tex penne

ca 6st saltorkade tomater i marinad

2 dl löst packade färska basilikablåd

salt, svartpeppar, gärna från kvarn

parmesanost

2 msk (minst) pinjenötter som rostar i stekpanna

1. Pressa vitlök och blanda med olivolja och balsamvinäger.
2. Dela kronärtskockshjärtana, lägg i och blanda. Marinera minst 20 min.
3. Koka pastan enl. anvisningarna på förpackningen. Låt rinna av.
4. Dela tomaterna och strimla basilikan grovt.
5. Blanda försiktigt pasta, tomater, basilika och kronärtskocka.
6. Smaka av med salt och peppar.
7. Lägg upp salladen i en vid skål och strö över pinjenötter och grovriven eller hyvlad parmesan.

Serveras förslagsvis med grillad kyckling och surdegsbröd.

Eller som tillbehör på en buffé.

Buon appetito! /

Brokig®