

Pastasalat med røkt laks og dressing

Denne retten kan du lage kvelden før og oppbevare i kjøleskapet. Rask, enkel og god. Oppskriften gir 4 porsjoner

Ingredienser:

Salat

- 150 g røkt laks
- 50 g reker, uten skall
- 300 g fullkornspasta, skruer
- 1 ss olivenolje
- 6 stk tomat
- 5 cm agurk
- 10 stk sukkererter



Dressing

- 2 ss frisk gressløk
- 2 ss yoghurt, naturell
- 1 ss olivenolje
- 1 ts sitronsaft
- 1 dl mager kesam
- salt og pepper

Fremgangsmåte:

- Kok pasta etter anvisning på pakken. Avkjøl pastaen og vend den i olivenolje.
- Skjær røkt laks i skiver, så i mindre biter.
- Skjær tomat i båter, agurk i biter og del sukkererter i to.
- Bland røkt laks med rekene og grønnsakene.

Dressing:

- Finhakk gressløk. Bland alle ingrediensene til dressing med en visp.
- La hver og en selv få ta på dressing på sin porsjon.

Oppskrift og bilde fra godfisk.no