Pizza pastasalat



Ingredienser

♥ 500 g pastaskruer
♥ 1 ss olivenolje
♥ 150 g pepperoni
♥ 250 g mozzarella i terninger (eller annen ost, se tips)
♥ 300 g cherrytomater
♥ 1 grønn paprika
♥ 1 rød paprika
♥ 0,5 rødløk
♥ 200 g sorte oliven
♥ noen blader frisk basilikum
♥ 1 ts tørket oregano

Hvitløksdressing:
♥ 0,5 dl olivenolje
♥ 1 dl crème fraîche
♥ 2 fedd hvitløk, presset
♥ 0,5 ss tørket oregano
♥ 0,5 ss tørket timian
♥ 1 ts flytende honning
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Kok pastaskruene i godt saltet vann som anvist på pakningen. Hell av kokevannet og bland vend inn litt olivenolje.

Forbered de andre ingrediensene til salaten: Rens paprika og kutt i mindre biter. Skjær pepperoniskivene i fire. Del cherrytomatene i to og oliven i skiver. Skjær rødløken i tynne skiver. Bland alt sammen i en stor bolle.

Rør sammen ingrediensene til dressingen.

Ha dressingen over pastasalaten. Bland det hele godt sammen.

Pynt med litt frisk basilikum og et dryss tørket oregano.

Tips

♥ Du kan bytte ut ingredienser ut fra hva du har tilgjengelig og hva du liker. Det er eksempelvis selvfølgelig ikke nødvendig å tilsette oliven hvis du ikke liker oliven.

♥ Jeg brukte her osten *Fior di latte,* som er populær å bruke som ost på pizza. Denne osten er en mozzarella-variant som er fastere enn fersk mozzarella. Typen jeg brukte her kjøpes ferdig skjært opp i små terninger (*mozzarella cubetti*). Du kan alternativt bruke små runde kuler av fersk mozzarella. Det går også veldig fint å bruke norsk Norvegia (eller annen gulost) som du skjærer i små terninger.

♥ Pizza pastasalaten kan med fordel stå kjølig i et par timer før servering. Rester kan fint oppbevares i et par dager i kjøleskapet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pizza-pastasalat