

Oppskrift

Pastasalat med kalkun, egg, asparges og spicy urte-ranchdressing



1

Kok pasta etter anvisning på pakken.

Kok asparges 1 minutt, avkjøl i kaldt vann. Del i biter.

Kok egg hardt eller smilende. Avkjøl i kaldt vann. Del i to.

Snitt fennikel tynt og legg i iskaldt vann.

2

Syltet rødløk

Skrell, del løk i tynne skiver og ha i en bolle.

Kok opp vann, sukker og eddik, til sukkeret er oppløst.

Hell over løken og la stå til avkjølt.

3

Spicy, urte-ranchdressing

Ha lettrømme, majones, melk, hvitløk, urter, chili og sitron i en liten blender og kjør til en jevn, grønn saus. Smak til med salt og pepper.

4

Salat

Kjør fennikel i salatslynge. Legg pasta på fat og fordel over asparges, egg, fennikel, skiver av kalkun og noen ringer syltet rødløk.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Skivet 500g Pk



Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



Ingredienser

Pasta	300 g
Asparges	200 g
Prior Egg	4 stk
Fennikel	1 stk
Prior Kalkunfilet, skivet pålegg	200 g

Syltet rødløk

Rødløk	1 stk
Vann	1,5 dl
Sukker	0,5 dl
Eplesidereddik	0,5 dl
Spicy urte-ranch-dressing	
Lettrømme	4 ss
Majones	4 ss
Melk	4 ss
Hvitløksfedd	1 stk
Persille, finhakket	1 ss (toppet)
Gressløk, finhakket	1 ss (toppet)
Oregano, finhakket	1 ss
Grønn chili, finhakket	1 ss
Sitronsaft	1 ss
Salt og pepper	