

Pastasalat med skinke, bacon, bjørnebær og blåmuggost



Denne salaten kan du lage hjemme før du legger ut på tur. Ha den i en plastbolle eller glass med lokk og ta med dressingen ved siden av i et tett syltetøyglass eller på en flaske. Hell over ved servering.

1

Slik gjør du

Kok pasta al dente etter anvisning på pakken. Hell av vannet og la dampe av. Del bacon i biter og sprøstek i en varm panne. Vend sprøstekt bacon og baconfett med den kokte pastaen.

2

Kutt tilbehør og vend sammen

Del salaten i biter, finsnitt vårløk og smuldre blåmuggost i biter. Vend alt sammen med smårettskinke og bjørnebær.

3

Servér

Servér en deilig pastasalat med gode smaker.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Pasta, tørr	200 g
Gilde Stjernebacon	1 pk
Blandet salat	200 g
Vårløk	4 stk
Blåmuggost	150 g
Smårettskinke	0,5 pk
Bjørnebær	150 g

Dressing

Olivenolje	1,5 dl
Balsamico	1 dl
Honning	2 ss
Kanel	0,25 ts

Salt & Pepper

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose