

[Go Back](#) Recipe Image + personer

Pastasalat med peberfrugtspesto

Nem opskrift på en smagfuld pastasalat der kan bruges til madpakken eller som tilbehør.

Forb. tid10 min
Tilb. tid12 min
Samlet tid22 min

Ret: Tilbehør

Antal: 4 personer

Forfatter: Johanne Mosgaard

Ingredienser

Peberfrugtspesto

- 2 røde eller orange peberfrugter
- 2 spsk soltørrede tomater i olie
- 2 spsk olie fra glasset
- 1/2 dl græskarkerner
- 3 spsk gærflager kan undlades
- evt. 1 fed hvidløg
- 1/2 tsk salt
- en smule peber

Pastasalat

- 250 g pasta
- 1 rød peberfrugt
- 150 g frosne grønne ærter
- 1 lille rødløg
- 1/2 portion pesto (ca. 3 spsk)
- 1 lille håndfuld sorte oliven
- 80 g vegansk bacon fx færdigkøbt eller kokosbacon - kan erstattes af soltørrede tomater

Sådan gør du

Peberfrugtspesto

1. Steg peberfrugter på panden i lidt olie til de er gyldne og bløde i konsistensen. Du kan også grille dem!
2. Blend de stegte peberfrugter med soltørrede tomater, græskarkerner, gærflager, salt og peber. Blend evt. også et fed hvidløg med, hvis du ønsker mere smag.
3. Brug din pesto til fx pizzasnegle eller pastasalat. Til denne pastasalat skal du bruge ca. halvdelen af pestoen.

Pastasalat

1. Kog pasta efter pakkens anvisning.
2. Klargør ingredienserne: skær peberfrugt i små stykker, hak løg fint, skær oliven i små skiver, stil frosne ærter i varmt vand og steg vegansk bacon. Si herefter vandet fra ærterne og skær bacon i små stykker.
3. Bland nu alle ingredienserne i skål. Din pastasalat er nu klar til servering.