

Tricolor pastasallad med torkade tomater och CAMBOZOLA



Ingredienser för 4 personer:

400 g CAMBOZOLA
125 g torkade tomater
400 g trefärgad pasta
100 g svarta oliver
100 g kapris eller gröna oliver
2 schalottenlökar
1 vitlöksklyfta
2 msk balsamvinäger
2 msk citronsaft
havssalt
peppar
4 msk olivolja

Tillagning:

Skär de torkade tomaterna i fina strimlor. Häll 150 ml kokande vatten över dem. Låt dra i en halvtimme, häll bort överskottsvattnet. Låt oliverna rinna av och skär dem i fina ringar.

Till salladsdressingen: skala schalottenlöken, vitlöken och skär dem i små tärningar. Blanda balsamvinäger, citronsaft och olivolja. Smaka av med havssalt och peppar. Häll det sedan över schalottenlöken och vitlöken.

Koka pastan enligt instruktionerna. Blanda den heta pastan med de torkade tomaterna, oliverna och kaprisen samt dressingen. Skär CAMBOZOLAN i tärningar och fördela över den svalnade salladen.

Tips: stekt kycklingbröst i tärningar passar också perfekt

