



Pastasalat med tranebær og gresskarkjerner (1)

Forberedelse

Pastaen kokes til al dente, siles av og blandes med noen ss olivenolje. Best resultat og smak dersom pastaen får avkjøle seg uten å skylles. Epler kuttes i fine terninger og blandes med litt sitronsaft, balsamico, tranebærene, gresskarkjernene og grovhakket persille blandes inn i den avkjølte pastaen. Kan gjerne serveres med en kesamdressing til.



Fullkorn Penne Rigate uten egg *(Gluten,Hvete gluten,kan inneholde spor av Spelt gluten)	0,03kg
Gresskarkjerner Ristede *(kan inneholde spor av Nøtter,Hasselnøtter,Kasjunøtter,Mandler,Paranøtter,Peanøtter,Valnøtter)	0,01kg
Tranebær med Appelsin	0,01kg
Ruccola	10 g
Epler	15 g
Extra virgin olivenolje	0,005l
Sitronsaft *(Svoveldioksid eller sulfitter)	5ml
Eddik Balsamicream *(Svoveldioksid eller sulfitter)	5ml
Persille	

*Allergener

