



Kolmen värin pastasalaatti

Aineet: 200-250 g valkoista, vihreää ja punaista pastaa
1 rkl ja ½ dl oliiviöljyä
250 g porkkanoita 5 cm:n pituisina, tulitikunohuina suikaleina
2 sipulia pieninä lohkoina
1 ¼ dl vettä
½ dl valkoviiniä
yrttejä (korianterinsiemeniä, fenkolinsiemeniä, tuoretta tai kuivattua timjamia, laakerinlehteä) maun mukaan
puolen sitruunan mehu
persiljasilppua

Valmistus: 1. Keitä pasta isossa kattilassa paketin ohjeiden mukaan niin että pasta on al dente. Valuta pasta ja kaada se isoon kulhoon. Sekoita joukkoon 1 rkl oliiviöljyä.

2. Lado kasariin porkkanat, sipuli, vesi, viini, ½ dl oliiviöljyä ja yrttejä ja keitä aineksia keskilämmöllä 5 minuuttia. Kasvisten ei ole tarkoitus olla pehmeitä.

3. Anna kastikkeen jäähtyä ja lisää sitruunamehu. Yhdistä kastike pastan kanssa, ripottele päälle persilja ja tarjoile kylmänä.

Salaattiin sopivat hyvin myös artisokka, parsakaali ja herneet. Salaatti säilyy jääkaapissa useita päiviä.