



## Kalastajan paras pastasalaatti

Aineet: 3 dl makaronia  
n. 1,5 l vettä  
1 tl suolaa  
1 rkl öljyä  
Marinadi:  
2 rkl öljyä  
2 rkl sitruunamehua  
1/2 rkl sinappia  
1/2 tl suolaa  
1 rkl sokeria  
1/2 tl sitruunapippuria  
1 murskattu valkosipulin kynsi  
1 dl hienonnettua tilliä  
150 - 200 g kylmäsavukirjolohta  
1-2 herkkukurkkua  
1 ps pakastemaissia  
1 ps pakasteherneitä

Valmistus: Keitä makaroneja 6-8 minuuttia tai pakkauksen ohjeen mukaan. Huuhtele kylmällä vedellä ja valuta hyvin.

Valmista marinadi sekoittamalla kaikki aineet keskenään. Lisää marinadi keitetyn makaronin joukkoon.

Anna maustua jääkaapissa vähintään kaksi tuntia.

Leikkaa kirjolohi suikaleiksi ja kuutioi kurkku. Sekoita kirjolohi, kurkkukuutiot, maissi ja herneet makaronien joukkoon varovasti nostellen.

Tarjoile esimerkiksi mehevien sämpylöiden kanssa.