

Pastasalat med bønner, feta og soltørrede tomater

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

200 g fuldkornspasta
250 g frosne bønner
1 lille rødløg
10 soltørrede tomater
100 g smuldreret feta
3/4 dl solsikkekerner

Dressing:

1 spsk. olie
1 spsk. æblecidereddike
1 tsk. akaciehonning
1 tsk. dijonsennep
Salt og peber

Beskrivelse

Kog pastaen efter anvisningen på pakken og lad den køle af.

Kog de grønne bønner i ca. 4 minutter i letsaltet vand. Hæld vandet fra og kom dem i koldt vand for at stoppe kogningen. Skær bønnerne i mindre stykker.

Skær rødløget i små tern og de soltørrede tomater i tynde strimler. Smuldr fetaen. Bland det hele sammen i en skål og vend solsikkekerner i.

Rør olie, eddike, honning, sennep, salt og peber sammen. Hæld den over salaten og vend den sammen.