



Ingredienser

200 g ukogte suppehorn
4-5 gulerødder
250 g frosne ærter
1/2 bundt grønne asparges

Dressing:

50 g mayonnaise
1 1/2 spsk. fløde
1/2 spsk. eddike
salt og peber
1/2 bundt persille
1/2 bundt dild

Beskrivelse

Kog pastaen efter anvisning på posen. Hæld vandet fra pastaen og lad den køle af.

Skræl gulerødder og skær dem i tynde skiver. Hæld kogende vand på de frosne ærter og lad dem stå et par minutter. Knæk endestykkerne af aspargesene og hæld kogende vand over dem, efter et par minutter hældes vandet fra og de lægges til afkøling i koldt vand. De afkølede asparges skæres i små stykker.

Bland pasta og grøntsager i en skål.

Dressing: Rør mayonnaise og fløde sammen og smag til med eddike, salt og peber. Hak persille og dild fint og bland det i dressingen. Hæld dressingen over salaten og vend forsigtigt rundt. Lad pastasalaten trække lidt i køleskabet før servering.