Pasta og parmasalat med persille og parmesantoast

Sukk. Etter min fabelaktige husmorferie, har hverdagslivet tatt kraftig igjen. Du vet. Syke barn, regnvær, klesvask, husvask, rydding, pakke ut av kasser.. eller vent litt. Pakke ut av kasser har jeg faktisk ikke gjort ennå, men det burde jeg. Dobbeltsukk. ***

En feberfyr.

Ja, ja. Jeg får tillate meg et aldri så lite tilbakeblikk på døgnet i frihet og vise dere hva vi spiste til middag. En rask middag med gode råvarer og sommerlig preg. Digg!

Superrask sommermiddag:

(til 2 desperate husmødre)

8 store skiver parmaskinke eller feks Æraskinke

skikkelig god parmesan ost, grovt høvlet

blandet salat, ferdig vasket

4 norske plommetomater

e raus neve pinjekjerner, ristet gyldne i en tørr panne

et par rause never kokt pasta, vi hadde "skruer"

god olivenolje, jeg brukte hvitløksoljen fra Olivers & co

balsamicosirup

salt og nykvernet pepper

1 liten baguette, i skiver

2 ss smeltet smør

1 fedd hvitløk, knust

litt finrevet parmesanost

litt finhakket persille

Sett ovnen på 200 grader. Ha det knuste hvitløksfeddet i det smeltede smøret og la det stå å trekke til seg smak. Ha grønnsaker, skinke, ost, pinjekjerner og pasta på to store tallerkener. Ringle over olivenolje og parmasan, strø over litt salt og pepper. Rist baguetteskivene i ovnen til de er sprø. Ta hvitløksfeddet ut av smøret og pensle smøret på de varme toastene. Strø over parmesan, persille og evt litt havsalt. Server med salaten og SPIS.

*** Ingenting av dette er egentlig noe å klage over, altså. Bare så det er sagt. Ha verdens beste torsdag!