

Min beste pastasalat med serranoskinke, parmesan og avocado



Det er tirsdag, det er august. Etter flere uker med sol og varme, åpnet himmelen seg i dag og serverte et skikkelig regnvær. Og hva skjer? Jo, alle begynner å snakke om høst.

Nå får det være nok! August er prime time sensommer og én dag med dårlig vær endrer ikke på det. Dermed basta! Så til middag i dag lagde jeg en rask pastasalat med nydelige råvarer. Norske tomater, salat, avocado og deilig serranoskinke! Riv i en god olje og eddik (mine er fra Oliviers og Co), så er dette noe av det beste jeg får. Og det er ypperlig SOMMERmat! ☐

Rask salat på fat:

(Nok til én sulten surpomp)

en raus håndfull kokt pasta, jeg hadde fullkornsfusilli

en raus håndfull blandet salat, jeg brukte middelhavssalat

en liten håndfull ristede pinjekjerner

2 plommetomater

1 liten, moden avocado

litt finhakket rødløk, etter smak

høvlet parmesanost, etter smak

4-5 skiver serranoskinke

god balsamicoeddik

olivenolje med basilikumsmak, evt annen god olivenolje

salt og nykvernet pepper

Legg opp alle ingredienser på en stor tallerken, ringle over olje og eddik, og avslutt med salt og pepper. SPIS.