Oppskrift

Pastasalat til matpakken



Denne matpakken kan du fint lage dagen i forveien! Husk at pasta må ligge kaldt, og ikke i romtemperatur. Enkel, sunn og god matpakke for barna!

1

Slik lager du pastasalat

Bland kokt kald pasta sammen med strimlet / delt kalkunfilet i skiver og de andre ingrediensene du ønsker.

2

Slik lager du dressing

Lag en enkel dressing av like deler pesto og kesam, smak til med salt og pepper. Bland dressingen inn i pastasalaten eller ha den ved siden av i et lite beger.

Tips!

Det meste kan blandes inn i en pastasalat, miks og triks etter eget ønske. Pastasalat er også en fin mulighet til å bruke opp rester etter middagen, og den kan fint forberedes dagen i forveien. Som ekstra tilbehør er det fint med tørket frukt og nøtter.

Kokt pasta bør ikke oppbevares over lang tid i romtemperatur. Blir matpakken liggende lenge fremme anbefaler vi at du pakker med et lite kjøleelement sammen med matboksen.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Naturell 110g Enh

Ingredienser

Du trenger:

Kalkunfilet	1 pk
Pasta, tørr	100 g
Salat	1 pose / Stk
Agurk	0,25 stk
Ost	100 g
PRIOR egg	1 stk
Paprika	0,5 stk
Mais	1 liten boks
Sukkererter	4 stk
Gulrot	0,5 stk
Brokkoli	0,25 stk
Reddiker	3 stk
Mango	0,5 stk

Til dressing trenger du:

Pesto	Mengde etter ønske
Kesam	Mengde etter ønske

Allergener

Gluten

- Melkeprotein inkl laktose