

Pastasalat med rejer og ærter

Tilberedningstid: ca. 20 min

Personer: 2

Du skal bruge:

- Ca. 150 g pasta
- ½ bakke rucola eller anden salat
- 150 g frosne ærter
- Ca. 200 g rejer
- 25 g majonæse



SU tip: Frosne rejer er oftest billigere end ferske. De findes ofte på tilbud, så hold øje med tilbudsaviserne.

Sådan gør du:

- Kog pastaen som angivet på emballagen. Det sidste minut koges de frosne ærter med. Hæld pasta og ærter til afdrypning i en sigte og afkøl.
- Skyl rucola, og vend med pasta, ærter og rejer.
- Rør majonæse med lidt vand (ca. 25 ml) og vend dressingen i pastasalaten. Krydr med salt og peber.

Tilbehør: Groft brød