



Pastasalat á la charcuterie med smørstegt panko



2 personer



30 minutter



August 2025

Ingredienser:

- 200 gr pasta [ukogt vægt] fx fusilli el. gemelli
- 200 gr minitomater
- 2 æg fra en glad høne
- 90 gr serrano skinke
- 90 gr røget chorizo [jeg brugte mærket Premieur]
- 50 gr oliven, uden sten
- ½ glas syltede perleløg
- 1 mozzarella kugle
- frisk oregano
- 1 citron

Dressing:

- 1 fed hvidløg
- 3 spsk balsamico eddike
- ½ dl raps- el. solsikkeolie
- 1 tsk flydende honning
- 1 spsk citronsaft
- salt/peber

Smørstegt pankorasp:

- 2 dl pankorasp
- 50 gr smør

Kog pasta efter anvisningen på pakken. Si vandet fra, når det er kogt og skyl grundigt under koldt vand, så det ikke klistrer. Du kan sagtens forberede dette step dagen før og sætte på køl. Kog æggene i 8 minutter, når vandet koger, og skyl dem i iskoldt vand - så de er nemmere at pille. Halvér æggene herefter.

Skær oliven i skiver, halvér blommetomater, og skær citron i både. Skyl og pluk oregano for blade. Dup mozzarella kugle tør med køkkenrulle og skær den i små tern.

Knus hvidløg og bland alle ingredienser i en lille skål. Sæt på køl, imens du gør retten færdig.

Rist pankorasp i smørret til det er gyldent. Det kan sagtens holde sig i en lufttæt beholder.

Tilbehør:

Evt. Baguette/brød på siden

Anret: Vend de afkølede pastaskruer med perleløg, minitomater, oliven, chorizo og anret på et fad. Top af med halverede æg, serrano, frisk oregano, dressing og til sidst den smørstede pankorasp og et godt skvæt friskkværnet peber. Så går man bare til fadet, og tager over på sin tallerken - akkurat som var det tapas. Dryp med frisk citron. Velbekomme!