

Pastasalat med asparges og cherrytomat



Antal personer: 2 personer

Ingredienser

- 200 g Fuldkornspasta (gerne frisk)
- 1 lille Bundt grønne asparges
- 100 g Cherrytomater, skyllet, halveret
- 50 g Neutral friskost 0,2 % fedt
- 1 lille Bundt dild, hakket

Fremgangsmåde:

Kog pastaen, skyl den hurtigt i koldt vand, og lad den køle af.

Knæk den nederste del af aspargesene og kom dem i en gryde med kogende vand, og lad dem koge ca. 1 minut. Skylles i koldt vandt af afkøles, hvorefter de skæres i stykker af 4 cm.

Rør friskost med dild, salt, og peber.

Bland pasta, tomater, asparges sammen og rør friskostblandingen i.

Velbekomme!