

# Lun pastasalat (glutenfri)

*(4 personer)*

*400 g glutenfrie pastaskruer*

*(eller vanlig pasta, hvis du tåler det)*

*1 liten purre*

*2 rødløk*

*2 store gulrøtter*

*3 stilker stangselleri*

*100 g valnøtter*

*1 pk (75 g) ruccola-salat*

*olivenolje*

## ***Til pynt:***

*4 små tomater*

*alfalfa-spirer*

*litt olivenolje*

Kok pastaskruene som angitt på pakken. Skrell grønnsakene. Skjær purren i tynne skiver og rødløk, gulrøtter og stangselleri i tynne strimler. Hakk valnøttene grovt. Ha olivenolje i en stekepanne og fres grønnsakene noen minutter (rør hele tiden så de ikke blir brent). Ta pannen vekk fra varmen, vend inn valnøttene og ruccola-salaten, tilsett pastaskruene og bland forsiktig.

Legg pastasalaten over på tallerkner og pynt med små tomater delt i 4 båter og litt alfalfa-spirer.

Hell litt olivenolje over. Server straks, mens den ennå er lun.

**Tilleggstips:**

Hvis du vil ha en mer ?mettende? rett, kan du i tillegg blande inn 4 kokte egg delt i strimler.

Kan du spise fetaost og oliven, passer det også godt i denne salaten.