

# PASTASALAT OG BAGUETT

## PASTASALAT (4-5 personer)

3 dl kokte pasta (penne), fullkorn  
½ boks mais  
½ rød paprika  
½ agurk i biter  
150 g skinke i biter  
¼ rødløk  
litt ost kuttet i terninger  
4 ss nøytral olje  
4 ss sitronsaft  
½ ts salt og pepper



### Slik gjør du:

1. Kok pastaen i en mellomstor gryte i 10 minutter. Hell pastaen over i sikten og hell på kaldt vann. Avkjøles før den skal oppi salaten.
2. Skyll agurk og paprika. Kutt grønnsakene og skinke i små biter.
3. Kutt løken i tynne skiver.
4. Bland sammen pasta, mais, paprika, agurk, rødløk, ost og skinke i en stor bolle.
5. Ha i olje og sitronsaft. Bland godt.
6. Smak til med salt, pepper og litt piffikrydder.

Du kan ha litt dressing på om du ønsker eller litt grønn pesto ☺

## BAGUETT (4stk)

½ pk gjær  
2 dl lunkent vann  
1 ss olje  
½ ts salt  
2 ½ dl sammalt hvete, fin  
ca 2 ½ dl hvetemel



### Slik gjør du:

1. Rør gjæra ut med en gaffel i en bakebolle.
2. Tilsett olje og salt.
3. Ha i det sammalte hvetemelet.
4. Ta litt og litt av hvetemelet. Pass på at den ikke blir for tørr.
5. Sett deigen til heving i ca 15 minutter.
6. Del deigen i fire like store deler og trill hver del til en jevn og fin pølse.
7. La bagettene heve ca 15 minutter, gjerne lenger om du har tid.
8. Pensle bagettene med vann, lag skråsnitt med en kniv.

**Stekes midt i ovnen på 200°C i 15-20 minutt.**