



Green Goddess Pasta Salad (Grønn gudinne pastasalat)

Ingredienser

Green Goddess-pastasalat:

- ♥ 500 g pasta (f eks cavatelli, se tips)
- ♥ 12 grønne asparges
- ♥ 2 dl erter
- ♥ 150 g sukkererter
- ♥ 3 vårløk
- ♥ 20 g gressløk
- ♥ 1 agurk
- ♥ 3 stangselleri
- ♥ 3 avokado
- ♥ 0,5 sitron
- ♥ 150 g grønne oliven

Green Goddess-dressing:

- ♥ 100 g babyspinat
- ♥ 1 bunt frisk basilikum
- ♥ 70 g cashewnøtter
- ♥ 100 g parmesan
- ♥ 2 fedd hvitløk
- ♥ 1 sjalottløk
- ♥ 2 dl extra virgin olivenolje
- ♥ 2 sitroner, presset saft
- ♥ 2 ss hvitvinseddik
- ♥ 1 ts flaksalt



Fremgangsmåte

Start gjerne med å gjøre klar dressingen, se flere bilder i innlegget [HER](#).

Ha halvparten av spinatbladene, frisk basilikum (blad og stilker) og cashewnøttene i en food processor. Brekk parmesanosten i biter og ha i. Press hvitløksfeddene og hakk sjalottløken, og ha også dette i food processoren. Hell i halvparten av olivenoljen, presset sitronsaft og hvitvinseddik. Kjør dette sammen til en klumpfri, grønn krem.

Tilsett resten av spinatbladene og olivenoljen og kjør videre til du får en glatt, grønn dressing. Smak til med salt og eventuelt litt ekstra hvitvinseddik eller sitronsaft. Konsistensen på dressingen kan gjøres tynnere med litt ekstra olivenolje eller et par skjeer kaldt vann.

Green Goddess-pastasalat:

Kok pasta i godt saltet kokende vann etter anvisning på pakken. La pastaen renne godt av seg. Vend inn litt olivenolje slik at pastaen ikke kleber seg sammen.

Finn frem grønnsakene til salaten.

Rens asparges ved å kutte av et par cm av bunnen. Kutt asparges i mindre biter. Ha aspargesbitene og ertene i en kjele med kokende varmt vann og la de småkoke i et par minutter, til aspargesbitene er møre. Hell av vannet.

Rens og kutt opp de øvrige grønnsakene, og ha alt i en stor rørebolle. Ha den kokte pastaen og gudinnedressingen også i rørebollen. Vend alt forsiktig sammen med en slikkepott slik at dressingen fordeler seg jevnt i salaten. Ha salaten i en serveringsbolle.

Tips

♥ Jeg brukte her pastatypen som kalles *cavatelli*, men du kan bruke hvilken som helst type pastafasong (*penne* (pastarør), *fusilli* (pastaskruer), *farfalle* (pastasløyfer) osv.)

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/green-goddess-pasta-salad-gronn-gudinne-pastasalat>