



Kylmäsavulohi-pastasalaatti

Aineet: n. 8 dl keitettyä, huuhdottua ja valutettua kuviopastaa
1/2 tlk (n.170 g) maissijyviä
150 g kylmäsavulohta
1 pieni punainen paprika
1 pieni vihreä paprika
1 omena
Kastike:
2 rkl sinappia
2 rkl viinietikkaa
3 rkl öljyä
vajaa 1 rkl juoksevaa hunajaa
1/3 tl suolaa
riipaus mustapippuria

Valmistus: Valmista ensin kastike tilavan kulhon pohjalla. Vatkaa sinappi ja viinietikka sekaisin ja vatkaa joukkoon öljy ohuena nauhana. Mausta kastike suolalla, mustapippurilla ja juoksevalla hunajalla. Hunajan saat juokseväksi, kun lämmität noin 10 sekuntia mikrossa. Vatkaa hunaja kastikkeen joukkoon. Lisää pasta. Valuta maissit liemestä, suikaloi kirjolohi ja puhdisti ja suikaloi paprikat. Kuori ja suikaloi omena. Lisää loput ainekset pastan joukkoon kulhoon ja sekoita hyvin. Peitä kulho ja anna maustua kylmässä hetken aikaa.