



Vegansk Pastasallad

Antal: recept_2020-10-25

Denna pastasallad har vi gjort på repeat hemma det senaste året och nu är det dags att dela receptet! Pastasalladen funkar perfekt när man ska iväg på aktiviteter där man behöver mat om kan äts kall. Perfekt att göra i större batch och ta med sig på livets äventyr.

Pris: 1 kr

250 g farafelle (eller annan pasta du gillar, tex glutenfri)
1 paket rökt tofu (230 g - Jag använder Yipin)
4 nävar salladsmix
1 näve minitomater
10 cm gurka
1 dl ärtor
1 liten rödlök
1 röd spetspaprika
ca 0.75 dl vegansk creme fraiche (jag använder Oatly)
1 klyfta vitlök
Färsk persilja
Salt, svartpeppar

Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen.

Medan pastan kokar, hacka din salladsmix i mindre bitar och lägg i en stor bunke. Strimla rödlöken fint, skär tomaterna i mindre bitar och gurkan i tunna halvmånar. Lägg allt i bunken med salladen.

Tina ärtorna i ljummet vatten och tillsätt sedan tillsammans med strimlad paprika.

Skär tofun i små tärningar och blanda i grönsakerna.

När pastan kokat färdigt, håll av den i ett durkslag och skölj pastan med kallt vatten så att kokningsprocessen avstannar och pastan blir sval. Skaka av överflödigt vatten och tillsätt pastan i bunken med alla grönsakerna och tofun.

Häll creme fraichen ovanpå och krydda med pressad vitlök, salt och svartpeppar. Blanda allt väl så att allt täcks av ett jämnt lager creme fraiche. Strö sedan över finhackad persilja och blanda igen.

Servera pastasalladen direkt eller förvara den kallt tills det är dags att äta.