

**Lunsj: Skinke og pastasalat (2 porsjoner)**

****

* -200 g kokt skinke i strimler
* -200 g pasta
* -6 stk reddik i tynne skiver
* -150 g sukkererter
* -1 stk rødløk i ringer
* -2 ss olje til steking

-1⁄2 dl ristede pinjekjerner

Fremgangsmåte:

-Kok pastaen etter anvisning på pakken og avkjøl den i kaldt vann.

-Fres reddiker, sukkererter og rødløk i en kjele med olje. Rør inn pastaen.

-Rist pinjekjernene i varm, tørr stekepanne til de har fått gyllen farge. Strø pinjekjernene på toppen.