



HANNAN FETA-PASTASALAATTI (4:lle)

5 1/2 dl kuitumakaronia tai täysjyvämakaronia
2 l vettä (keittämiseen)

Marinadi:

3 rkl rypsiöljyä
2 rkl appelsiinimehua
1 rkl balsamiviini- tai viinietikkaa
1 rkl sinappia
1 tl rouhittua mustapippuria
1–2 valkosipulinkynttä murskattuna
200 g kevytfetajuustoa (8 %)
1 paprika
150 g kirsikkatomaatteja
1 punasipuli
200 g jäävuorisalaattia

Kastike:

100 g valkosipulituorejuustoa (rasvaa 13 %)
1/2 dl appelsiinimehua

1. Keitä pasta kypsäksi pakkauksessa olevan ohjeen mukaan.

2. Sekoita marinadiaineet keskenään ja lisää pastan joukkoon. Anna pastan marinoitua jääkaapissa.

3. Kumoa marinoitunut pasta suureen salaattikulhoon tai vadille.

4. Pilko fetajuusto, kurkku ja paprika sekä kirsikkatomaatit sopivan kokoisiksi suupalloiksi. Leikkaa punasipulista ohuita renkaita ja leikkaa huuhdeltu salaatti.

5. Kokoa salaatti pastan päälle niin, että fetajuusto on pieninä kuutioina päällimmäisenä. Sekoita kastikeaineet keskenään tasaiseksi kastikkeeksi.



Hanna Partanen on tv:stä tuttu ravitsemusterapeutti ja ravintoneuvoja.

"Reseptini on saavuttanut lähes kulttimaineen. Tarjoan tätä yleensä vain juhlissa, sillä voisin vetää tätä salaattia ämpärikaupalla - eli on hyvä, että on muita ihmisiä annosta jakamassa." Hanna kertoo.