Pasta salat

En håndfuld friske basilikumblade

En håndfuld rosiner

Lidt chili

Lidt salt

Lidt olie

Salat

Peberfrugt

Radiser

Vindruer

Solsikkekerner

Ærter, du kan fint bruge frosne

Klip basilikum i lidt mindre stykker og læg i din skål.

Put rosiner, salt og chili i, og hæld lidt olie over.

Kog pastaen og lad den dryppe af.

Bland derefter den varme pasta i skålen.

Lad nu skålen stå og køle af på køkkenbordet. Sæt en si over, så du undgår småkravl.

Når det er kølet helt af tilsætter du resten af ingredienserne.

Andre ingredienser du kan blande i din pasta salat kan f.eks. være blomkål, agurk, majs, tomat eller stegte bacon stykker.

Jeg plejer at servere Th. Island dressing til, men det er smag og behag.