

## סלט אנטיפסטה ברוטב פסטו עשיר, סלמון וגבינת חלומי



### רכיבים

### הכנה

- 2/1 1/2 חבילה פסטה אסם מסולסלים
  - גרם סלמון
  - כפות רוטב טריאקי 290 מ"ל
  - כוס עגבנייה שרי חצויות
  - פלפל אדום חתוך לקוביות
  - גמבה חתוך לקוביות
  - קישואים חתוכים לקוביות גדולות או זוקיני חתוך לאורכו ואז לפרוסות בעובי של 1 ס"מ
  - כפות זיתים שחורים מגולענים
  - 2/1 1/2 בצל סגול פרוס לרצועות דקות
  - 2/1 1/2 לימון סחוט למיץ
  - כפות פרפקטו רוטב פסטו בזיליקום 12\*340 גרם
  - 2/1 1/2 כפית מלח
  - כפית פלפל גרוס, שטוחה
  - קוביה גבינה לבנה קשה רזה חתוכה לפרוסות דקות או קוביות
1. מבשלים את הפסטה עד לריכוך ושוטפים אותה היטב תחת מי ברז ומסננים מנוזלים.
  2. מברישים את נתחי הסלמון ברוטב טריאקי ואופים בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות ל-20 דקות.
  3. מערבבים היטב את הירקות בקערה עם שמן הזית, המלח והפלפל.
  4. אופים את הירקות כ-25 דקות בתנור שחומם מראש ל-180 מעלות עד להשחמה.
  5. מעבירים את הפסטה ואת הירקות לקערה גדולה.
  6. מוסיפים את הזיתים, בצל סגול, רוטב פסטו, 1/2 כפית מלח, 1 כפית פלפל שחור גרוס ומיץ מחצי לימון ומערבבים.
  7. צולים את פרוסות החלומי על מחבת משני הצדדים, מפרקים את הסלמון לצ'אנקים ומגישים מעל.

40 דקות

4 4