Pastasallad med parmesancreme

och marinerad fläskytterfile

400 gram Farfalle

½-1 brk Soltorkad tomatpesto

¼ brk Grön pesto

¼ Purjolök

3 Kvisttomater

3 halvor Paprika tricolore gul, röd, grön

1/3 Gurka

Italiensk salladskrydda efter smak

Vitlök efter smak

Salt efter smak

½-1 dl Olivolja

Koka pasta, kyl ner i kallt vatten. Strimla purjolök fint, kärna ur och strimla tomater, kärna ur och strimla gurka, kärna ur och strimla paprika. Blanda med soltorkad tomatpesto, grön pesto, vitlök, italiensk salladskrydda, olivolja och salt. Smaka av.

Parmesancreme

3 dl Creme fraiche

4 dl Hellmans majonnäs

½ dl Chilisås

1 dl Riven färsk parmaggio reggioano

Vitlök efter smak

Italiensk salladskrydda efter smak

1 tsk Dijonsenap

Salt efter smak

1 msk Socker

Dubbelmarinerad fläskytterfile

4 portioner

600-700 gMarinerad fläskytterfile (i saltlake)

5 msk Olivolja

Stek filen i 125 graders ugnsvärme till 67 grader, låt svalna.

Marinad 2

2 dl Rökig söt bbqsås

4 msk Honung

Vitlök efter smak

Timjan efter smak

1 dl Olivolja

Svartpeppar

Blanda allt, skiva fläskytterfilen tunt och marinera varje skiva i marinaden. Låt stå kallt till serveringen