

Pastasalat med oksekød og svampe

Samlet tid **15 min.** 5 min. Arbejdstid 10 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
2.964 kJ / 708 kcal

Fedt: **28 g** Protein: **37 g**
Kulhydrater: **74 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

1 spsk. planteolie
200 g hakket oksekød
100 g svampe
1 spsk. [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#)
0,5 rød peberfrugt
0,5 løg, hakket
200 g penne pasta
200 g majs på dåse
Dressing & pynt:
1 spsk. mayonnaise
1 spsk. ketchup
1 tsb. [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#)
2 spsk. ristede peanuts
1 spsk. forårsløg, hakket

FREM GANGSMÅDE

Step 1

1 spsk. planteolie - **200 g** hakket oksekød - **100 g** svampe i skiver - **1 spsk.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#)
Varm olien på en pande, og steg det hakkede kød under konstant omrøring, indtil al væden er fordampet. Tilsæt svampe i skiver og Kikkoman sojasauce, og steg det hele i yderligere 2 minutter. Lad blandingen derefter køle af.

Step 2

0,5 rød peberfrugt - **0,5** løg - **200 g** penne pasta - **200 g** majs på dåse
Kog penne i henhold til pakkens anvisninger. Skær peberfrugt og løg i tern. Læg de kogte penne i en stor skål. Tilsæt grøntsagerne, de drænedes majs og den afkølede oksekødsblanding med svampe.

Step 3

1 spsk. mayonnaise - **1 spsk.** ketchup - **1 tsb.** [Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce](#) - **2 spsk.** ristede peanuts - **1 spsk.** forårsløg, hakket
Salaten smager endnu bedre efter et par timer på køl, og den er perfekt som madpakke. Du kan tilsætte rucola eller anden salat for at give pastasalatet et frisk pift.