

# Jamie Oliver tésztasalátája



- előkészület: 30 perc
- főzés: 8 perc

## hozzávalók 4 főre

- 30 dkg kis kagylótészta
- 3 gerezd fokhagyma
- 25 dkg sárga koktélpáradicsom
- 25 dkg piros koktélpáradicsom
- 1 marék kimagozott olajbogyó
- 2 ek friss metélőhagyma
- 1 marék friss bazsalikom
- 1/2 uborka
- 4 ek fehérborecet
- 7 ek extra szűz olívaolaj
- tengeri só
- frissen őrölt fekete bors

## elkészítés

1. A tésztát a fokhagymával együtt sós vízben "al dente" megfőzzük. Ha megfőtt, egy nagy tálba tesszük.
2. A zöldségeket nagyon apró kockára vágjuk. A bazsalikomot és a metélőhagymát is felaprítjuk. A tésztához keverjük.
3. A fokhagymát mozsárban megtörjük.
4. Az öntethez az ecetet, az olívaolajat, a sót, az őrölt borsot és a kipréselt fokhagymát jól összekeverjük és ráöntjük a tésztára.
5. Tálaljuk.