



## Grillet entrecôte med grønn hagepastasalat 4 personer

4 skiver entrecôte (à 175 g)  
½ dl BBQ-saus

### Grønn hagepastasalat

200 g pasta (penne eller skruer)  
2 dl grønne erter  
2 hvitløkskløfter  
4 ss olivenolje  
2 ss ferskrevet parmesanost  
1 boks à 198 g Green Giant Niblets® original  
eller 1 boks à 198 g Green Giant gourmetmais (avrent)  
80 g fersk babyspinat  
1 bøffelmozzarella  
50 g valnøtter



Kok pastaen etter anvisningen på pakken. Bland erter og hvitløk og tilsett olivenoljen. Ha blandingen over i en stor skål og vend inn parmesanost, mais, pasta og spinat.

Skjær opp mozzarellaen og vend den inn.

Strø over valnøtter før servering.

Grill kjøttet et par minutter på hver side. Strø på salt og pepper. Server med BBQ-saus.