



## Grillad entrecôte med grön trädgårdspastasallad 4 personer

4 skivor entrecôte (à 175 g)  
½ dl BBQ-sås

### Grön trädgårdspastasallad

200 g pasta (penne eller skruvar)  
2 dl gröna ärtor  
2 vitlöksklyftor  
4 msk olivolja  
2 msk färskrivnen parmesanost  
1 burk à 198 g Green Giant Niblets® original  
eller 1 burk à 198 g Green Giant gourmetmajs (avrunnen)  
80 g färsk babyspenat  
1 buffelmozzarellaost  
50 g valnötter



Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen. Mixa ärtorna med vitlöken och droppa i olivoljan. Flytta över blandningen till en stor bunke och vänd i parmesanosten, majsen, pastan och spenaten.

Skär upp mozzarellaen och vänd i den.

Strö över valnötterna precis innan servering.

Grilla köttet ett par minuter per sida, salta och peppra. Servera med BBQ-sås.