

## Ærtosalat med pasta og oregano

500 g pasta  
200 g ærter - friske eller frosne  
3 dl yoghurt naturel eller græsk yoghurt  
¼ bdt. oregano  
2 spsk. olivenolie

Pasta koges al dente. Imens dampes ærter varme under låg i en halv dl vand, olivenolie samt salt.

Blend ærterne fint med yoghurt og oregano.

Vendes sammen med den kogte pasta og serveres straks.

## Bagte peberfrugter

2 peberfrugter  
havsalt  
olivenolie

Skær frugterne i kvarte og fjern frøene. Læg dem i et ildfast fad. Vend havsalt og olie sammen med peberfrugterne. Bag dem ved 180 grader i 20 min.

Peberfrugtene kan bruges i sandwich eller som tilbehør til et stykke grillet kød.