



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pastasalat med kylling, brokkoli og cæsardressing, toppet med urtekrukker

Pasta

100–200 g casarecce

Grønnsaker

1 stk hjertesalat

1 stk tomat

Stekt kylling

320 g utbenet kyllinglår
u/skinn

1 pakke urtemiks

Hvitløksstekt brokkoli

½–1 stk brokkoli

½–1 stk hvitløksfedd

½ ss smør* ^B

Servering

40 g krukker

1 pakke cæsardressing

1 stk Grana Padano

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2. **Grønnsaker:** Skyll og tørk salaten, og riv bladene i grove biter. Skyll og kutt tomaten i terninger.

3. **Stekt kylling:** Skjær kyllingen i mindre biter (se tips). Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3–5 minutter, til den er gylden og gjennomstekt. Krydre med urtemiksen, salt og pepper. Ha kyllingen over på en tallerken.

4. **Hvitløksstekt brokkoli:** Del brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Skrell og finhakk hvitløken. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek brokkolien i 3–4 minutter, til den har fått litt farge. Ha i ½ ss smør og den finhakkede hvitløken mot slutten av steketiden.

5. **Servering:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Ha pastaen, grønnsakene, kyllingen og brokkolien på et serveringsfat, eller i en bolle, og fordel cæsardressing, krukker og osten over.



TIPS!

Behold fettene på kyllingen! Dette smelter i stekepannen, og gjør kyllingen saftigere.

* Du kan bytte ut ingrediensen med et allernaivere alternativ