



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pastasalat med stekt kylling og bacon, paprikapestodressing, bløtkokte egg og urtekurutonger

Pasta

100 g casarecce

Bløtkokte egg

2 stk egg

Pastasalat

1 stk hjertesalat

1 stk gul paprika

1 stk tomat

1 pakke krutonger

Stekt kylling og bacon

300 g strimlede

kyllinglårkjøtt

150 g bacon

Paprikapestodressing

75-150 g letttrømme

½-1 glass paprikapesto

1-2 ss vann ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

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

2. **Bløtkokte egg:** Kok opp vann i en kjele. Kok eggene i 7-8 minutter. Avkjøl eggene i kaldt vann, skrell dem, og del dem i båter.

3. **Pastasalat:** Kutt enden av salaten, skyll salatbladene i kaldt vann, og kutt dem i strimler. Skyll og kutt paprikaen og tomaten i små terninger. Ha salaten, paprikaen og tomaten i en stor salatbolle.

4. **Stekt kylling og bacon:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen og baconet i 2-3 minutter, eller til kyllingen er gyllen og gjennomstekt. Smak til med salt og pepper.

5. **Paprikapestodressing:** Bland sammen rømmen og paprikapestoen i en serveringsskål, og juster tykkelsen med 1-2 ss vann. Smak til med salt og pepper.

6. **Pastasalat, fortsettelse:** Bland sammen den ferdigkokte pastaen og grønnsakene fra punkt 3. Vend inn ønsket mengde av paprikapestodressing. Topp salaten med eggene, kyllingen, baconet og krutongene ved servering.

7. **Restetips:** Hvis det blir rester, kan du spise salaten til lunsj dagen etter.



TIPS!

La fettet på kyllingen være på! Det smelter i pannen, og gjør at kjøttet blir saftig og mørt.