



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pastasalat med sprø kylling, tomat, reddiker og sennepsvinaigrette

Sprø kylling

300 g crispy kyllinglårkjøtt

Pastasalat

200 g casarecce

1 stk tomat

1 pakke reddiker

60 g rucola

1 pakke sennepsvinaigrette

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Sprø kylling:** Legg kyllingen på et stekebrett med bakepapir, og stek den i ovnen i 10–12 minutter, eller til den er gyllen og sprø. Kutt kyllingen i strimler.
3. **Pastasalat:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Hell vannet av den ferdigkokte pastaen, og skyll den i kaldt vann.
4. **Pastasalat, fortsettelse:** Skyll tomaten, reddikene og rucolaen. Kutt tomaten i terninger, og reddikene i skiver. Bland sammen pastaen, tomatene, reddikene og rucolaen i en salatbolle. Vend inn sennepsvinaigretten, og smak til med salt og pepper. Topp salaten med den sprø kyllingen.



TIPS!

Tomater trives ikke så godt i kjøleskapet, men bør helst oppbevares i romtemperatur, gjerne på kjøkkenbenken.