



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

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 ruccola
1 pakke
sennepsvinaigrette

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 bakepapir (kan
sløyfes)

- 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 ruccolaen. Kutt tomaten i terninger, og reddikene i skiver. Bland sammen pastaen, tomatene, reddikene og ruccolaen i en salatbolle. Vend inn sennepsvinaigretten, og smak til med salt og pepper. Topp salaten med den sprø kyllingen.

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