



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingsalat med fullkornspasta, eple, curry- og mangodressing og sprøstekt bacon

Pasta

100–200 g fullkornspenne

Stekt kylling og bacon

300 g sous vide-kyllingfilet med sitron og pepper
75–150 g bacon

Salat

75 g Mamma Mia salatblanding
½–1 stk agurk
½–1 stk rødt eple

Til servering

½–1 pakke curry- og mangodressing

olje ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Pasta: Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2. Stekt kylling og bacon: Skjær kyllingen i skiver. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek baconterningene i 3–4 minutter, til de er gylne og sprø. Legg baconet over på en tallerken, og stek kyllingen i fettet fra baconet i 2–3 minutter, eller til kyllingen er gjennomvarm.

3. Salat: Skyll salaten, agurken og eplet. Kutt agurken i to på langs og deretter i skiver. Kutt eplet i terninger. Fordel pastaen, salaten, agurken og eplet på et serveringsfat, og fordel den stekte kyllingen og baconet over.

4. Til servering: Server curry- og mangodressing til retten.