



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 <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 baconerningene i 3–4 minutter, til de er gylne og sprø. Legg baconet over på en tallerken, og stek kyllingen i fett 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.