



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pastasalat med kylling, broccoli og cæsardressing, toppet med urtecroutoner

Pasta

200 g pasta

Grøntsager

1 stk hjertesalat

1 stk tomat

Stegt kylling

300 g kyllingeinderfilet

1 pose urte kryddermix

olie ^b

salt ^b

peber ^b

Hvidløgstegt broccoli

½-1 stk broccoli

1 fed hvidløg

olie ^b

1 spsk smør ^b

salt ^b

Servering

1 pk tanelli ost

1 pose cæsardressing

1 pk croutoner

- 1. Forberedelse:** Læs opskriften igennem. Tag alle ingredienserne frem og skyl de grøntsager, der bør skylles.
- 2. Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 3. Grøntsager:** Riv bladene fra salaten i grove stykker. Skær tomat i tern.
- 4. Stegt kylling:** Skær kyllingen i mindre stykker. Varm lidt olie op på en stegepande til middelhøj varm. Steg kyllingen i 3-5 min. til den er gylden og gennemstegt. Krydr med urtemix, salt og peber. Læg kyllingen over på en tallerken.
- 5. Hvidløgstegt broccoli:** Del broccoli i små buketter. Skræl og skær stilkene i skiver. Hak hvidløg fint. Varm stegepanden op til middelhøj varme igen og tilsæt lidt mere olie. Steg broccoli i 3-4 min. til den har fået lidt farve. Tilsæt smør, hvidløg og lidt salt mod slutningen af stegetiden.
- 6. Servering:** Riv osten fint. Kom pasta, grøntsager, kylling og broccoli i en serveringsskål eller på et fad og fordel revet ost, cæsardressing, croutoner over.

^b basisvare