



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

GL 037\_2

# 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 <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 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!

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