



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pastasallad med kyckling, basilika, oliver och fetaost

Pasta

Mezze maniche rigate
200 g

Dressing

Basilika 20 g
● Olivolja 1 msk
Gräddfil 75 g
Vitlök 1 klyfta

Sallad

Tomat 1 st
Rödlök 1 st
Snacksoliver ½ förp
Fetaost 50 g
Ruccola 30 g

Kyckling

Kycklingfilé strimlad 300 g
● Salt 2 krm
Peppar- och fänkålmix
⅓ förp

Att ha hemma ●
Olivolja, Olja, Salt,
Svartpeppar

1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas.
2. **Pasta:** Koka pasta enligt anvisning på förpackningen.
3. **Dressing:** Lägg basilika, olivolja, gräddfil och pressad vitlök i en mixerbunke. Mixa med stavmixer och smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
4. **Sallad:** Tärna tomat och strimla rödlök. Grovhacka snacksoliver. Smula fetaost. Lägg allt i en salladsskål tillsammans med ruccola.
5. **Kyckling:** Krydda kycklingstrimlorna med salt och peppar- och fänkålmix. Hetta upp olja i en rymlig stekpanna. Fräs kycklingen ca 5 min, tills allt är helt genomstekt.
6. Blanda ner stekt kyckling, kokt pasta och dressing i salladsskålen.
7. **Servering:** Blanda dressingens med pastan och salladen. Toppa med stekt kyckling.