



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pastasalat med kylling, grønn pestodressing og Grana Padano

Penne

100–200 g pasta

Grønnsaker

1 stk rød paprika

1 stk tomat

50 g rucola

Grønn pestodressing

½–1 pakke basilikumpesto

75–150 g lettremme

1–2 ss vann ^B

Stekt kylling

350 g utbenet kyllinglår
u/skinn

1 ss smør ^B

Topping

1 stk Grana Padano

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Penne:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2. Grønnsaker:** Skyll paprikaen, tomaten og rucolaen. Rens paprikaen. Kutt paprikaen og tomaten i terninger.
- 3. Grønn pestodressing:** Bland sammen pestoen, lettremmen og 1–2 ss vann i en serveringsskål (se tips). Smak til med salt og pepper.
- 4. Stekt kylling:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3–4 minutter på hver side, eller til den er gjennomstekt. Tilsett 1 ss smør når det gjenstår omtrent 1 minutt av steketiden. Krydre med litt salt og pepper underveis. Del kyllingen i strimler før servering.
- 5. Pastasalat:** Sil vannet av den ferdigkokte pastaen. Ha pastaen over i en serveringsbolle, og vend inn pestodressing. Bland inn grønnsakene, og topp pastasalaten med kyllingen.
- 6. Topping:** Finriv Grana Padano-osten over pastasalaten før servering.
- 7. God middag!**



TIPS!

Hvis du ikke ønsker en kremet dressing, kan du la være å blande pestoen med rømmen.