



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pastasalat med kylling, steinsoppdressing og Grana Padano

Casarecce
200 g pasta

Grønnsaker
1 stk rød paprika
1 stk tomat
50 g ruccola

Steinsoppdressing
½–1 glass steinsopppesto
75–150 g letttrømme
2 ss vann ^B

Stekt kylling
350 g utbenet kyllinglår
u/skinn
½ ss smør ^B

Topping
1 stk Grana Padano

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Casarecce:** Tilbered ønsket mengde av pastaen som anvist på pakken.
- 2. Grønnsaker:** Skyll paprikaen, tomaten og ruccolaen. Kutt paprikaen og tomaten i terninger.
- 3. Steinsoppdressing:** Bland sammen pestoen, letttrømmen og 2 ss vann i en serveringskål. Smak til med salt og pepper.
- 4. Stekt kylling:** Skjær kyllingen i mindre biter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter på hver side, eller til den er gjennomstekt. Tilsett ½ ss smør når det gjenstår omtrent 1 minutt av steketiden. Krydre med litt salt og pepper underveis.
- 5. Pastasalat:** Sil vannet av den ferdigkokte pastaen. Ha pastaen over i en serveringsbolle, og vend inn steinsoppdressing (se tips). Bland inn ruccolaen, paprikaen og tomaten, og topp pastasalaten med kyllingen.
- 6. Topping:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern, og topp retten med osten før servering.
- 7. Restetips:** Hvis det blir rester av salaten, er den like god til lunsj dagen etterpå!

TIPS!

Hvis du vil gjøre retten mer barnevennlig, kan du servere steinsoppdressing ved siden av.