



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min

👤 2 porsjoner

Pastasalat med stekt kylling og bacon, paprikapestodressing, bløtkokte egg og urtekrutonger

Pasta

100 g casarecce

Bløtkokte egg

2 stk egg

Pastasalat

1 stk hjertesalat

½–1 stk gul paprika

1 stk tomat

1 pakke krutonger

Stekt kylling og bacon

180 g utbenet kyllinglår
u/skinn

150 g bacon

Paprikapestodressing

150 g lettrømme

1 glass paprikapesto

🏠 1–2 ss vann

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

1 **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2 **Bløtkokte egg:** Kok opp vann i en kjele. Kok eggene i 7–8 minutter. Avkjøl eggene i kaldt vann, skrell dem, og del dem i båter.

3 **Pastasalat:** Kutt enden av salaten, skyll salatbladene i kaldt vann, og kutt dem i strimler. Skyll og kutt paprikaen og tomaten i små terninger. Ha salaten, paprikaen og tomaten i en stor salatbolle.

4 **Stekt kylling og bacon:** Skjær kyllingen i biter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen og baconet i 3–4 minutter, eller til kyllingen er gyllen og gjennomstekt. Smak til med salt og pepper.

5 **Paprikapestodressing:** Bland sammen rømmen og paprikapestoen i en serveringsskål, og juster tykkelsen med 1–2 ss vann. Smak til med salt og pepper.

6 **Pastasalat, fortsettelse:** Bland sammen den ferdigkokte pastaen og grønnsakene fra punkt 3. Vend inn ønsket mengde av paprikapestodressing. Topp salaten med eggene, kyllingen, baconet og krutongene ved servering.

7 **Restetips:** Hvis det blir rester, kan du spise salaten til lunsj dagen etter.

Tips fra kokken: La fettete på kyllingen være på! Det smelter i pannen, og gjør at kjøttet blir saftig og mørt.