



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grekisk pastasallad med kycklinggyros, ruccola och fetaost

Kycklinggyros

Vitlök 1 klyfta
Senap 1 msk
Spiskummin ½ msk
Kycklingfilé 300 g
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Olivolja

Dressing

Vitlök 1 klyfta
🏠 Olivolja 1½ msk
🏠 Rödvinvinäger 1 msk
🏠 Salt 1 krm
🏠 Flytande honung 1 tsk
🏠 Svartpeppar

Pastasallad

Mezze maniche rigate
200 g
Tomat 1 st
Gurka 1 st
Rödlök 1 st
Fetaost 50 g
Ruccola 30 g

1. Koka upp rikligt med lattsaltat vatten till pastakoket i punkt 3.
2. **Kycklinggyros:** Blanda pressad vitlök, senap, spiskummin, salt och lite nymald svartpeppar i en bunke. Finstrimla kycklingfilé och blanda ner i senapsblandningen. Låt marinera ca 15 min.
3. Koka pasta enligt anvisning på förpackningen.
4. **Dressing:** Blanda olivolja, rödvinvinäger, pressad vitlök, salt, flytande honung och rikligt med nymald svartpeppar i en liten skål.
5. **Pastasallad:** Tärna tomat och gurka. Skiva rödlök tunt. Smula fetaost. Lägg allt i en salladsskål och blanda med ruccola. Häll av pastan i ett durkslag och spola hastigt i kallt vatten. Blanda ner pasta och dressing i salladsskålen.
6. **Kycklinggyros:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek den marinerade kycklingen ca 8 min, tills den är helt genomstekt (innertemp 72°C). Lägg upp på ett fat.
7. Servera nystekt kycklinggyros med grekisk pastasallad.