



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

Rask å lage

Crispy kyllingsalat med fusilli og cæsardressing

Fusilli

½–1 pakke pasta

Crispy kylling

300 g crispy kylling

Salat

1 stk hjertesalat

½–1 stk gul paprika

1 stk tomat

Servering

1 pakke cæsardressing

olje

smør

- 1 Fusilli:** Tilbered ønsket mengde av pastaen som anvist på pakken. Skyll pastaen i kaldt vann når den er ferdigkokt.
- 2 Crispy kylling:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek kyllingen i 3–4 minutter på hver side, eller til den er gjennomvarm.
- 3 Salat:** Skyll hjertesalaten, paprikaen og tomaten. Del hjertesalaten i grove biter. Kutt paprikaen og tomaten i terninger. Bland alt sammen i en stor serveringsskål, sammen med den ferdigkokte pastaen.
- 4 Servering:** Vend cæsardressing inn i salaten, eller server den ved siden av.



TIPS! Topp salaten med litt revet parmesan hvis du har det liggende.