



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingsalat med fullkornspasta, eple, curry- og mangodressing og sprøstekt bacon

Penne pasta

100–200 g pasta

Stekt kylling og bacon

75–150 g bacon

300 g salatkjøtt av kylling

Salat

50 g tobladssalat

½–1 stk agurk

½–1 stk rødt eple

Til servering

½–1 pakke curry- og mangodressing

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

1 Penne pasta: Kok pastaen som anvist på pakken.

2 Stekt kylling og bacon: Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek baconterningene i 3–4 minutter, til de er gylne og sprø. Legg baconet over på en tallerken, og stek kyllingen i fettet fra baconet i 2–3 minutter, eller til kyllingen er gjennomvarm. Krydre kyllingen med litt salt og pepper.

3 Salat: Skyll salaten, agurken og eplet. Kutt agurken i to på langs og deretter i skiver. Kutt eplet i terninger. Fordel pastaen, salaten, agurken og eplet på et serveringsfat, og fordel den stekte kyllingen og baconet over.

4 Til servering: Server curry- og mangodressing til retten.

Tips fra kokken: Har du noen grønnsaksrester i kjøleskapet kan du bruke det opp ved å ha det i salaten! Avokado, tomat eller løk passer for eksempel helt utmerket.