



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingsalat med fullkornspenne, kremet pestodressing og Grana Padano

Fullkornspenne
100–200 g pasta

Grønnsaker
1 stk rød paprika
1 stk tomat
50 g rucola

Grønn pestodressing
½–1 glass grønn pesto
75–150 g lettømme
🏠 1–2 ss vann

Stekt kylling
350 g utbenet kyllinglår
u/skinn
🏠 1 ss smør

Topping
1 stk Grana Padano

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Fullkornspenne:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2 Grønnsaker:** Skyll paprikaen, tomaten og rucolaen. Kutt paprikaen og tomaten i terninger.
- 3 Grønn pestodressing:** Bland sammen pestoen, lettømmen og 1–2 ss vann i en serveringsskål (se tips). Smak til med salt og pepper.
- 4 Stekt kylling:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3–4 minutter på hver side, eller til den er gjennomstekt. Tilsett 1 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 pestodressingene. Bland inn grønnsakene, og topp pastasalten med kyllingen.
- 6 Topping:** Finriv Grana Padano-osten over pastasalten før servering.
- 7 Restetips:** Hvis det blir pastasalat til overs, er den god som lunsj dagen etter.

Tips fra kokken: Hvis du ikke ønsker en kremet dressing, kan du la være å blande pestoen med rømmen.