



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingsalat med pasta, bacon, cherytomater og steinsoppesto

Farfalle med steinsoppesto

200 g pasta
1 glass steinsoppesto

Kylling og bacon

150 g baconerninger
300 g skivet kyllingfilet

Salat

½ stk rødløk
250 g cherytomater
50 g ruccola
50 g tobladssalat

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Farfalle med steinsoppesto:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Hell vannet av den ferdigkokte pastaen, og skyll den i kaldt vann. Ha pastaen tilbake i kjelen, og vend inn halvparten av steinsoppestoen. Smak til med mer hvis du vil.
- 2 Kylling og bacon:** Varm opp en tørr stekepanne til middels høy varme. Stek baconet i 4–5 minutter, eller til det er gyllent og sprøtt. Legg baconet over på en tallerken. Stek kyllingen i baconfettet i 2–3 minutter på hver side, eller til den er gjennomstekt.
- 3 Kyllingsalat:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Skyll cherytomatene, ruccolaen og salaten. Kutt tomatene i to. Bland sammen rødløken, cherytomatene, ruccolaen og salaten i en salatbolle.
- 4 Kyllingsalat, fortsettelse:** Ha pastaen, kyllingen og baconerningene i salaten, og bland det godt sammen. Smak til med salt og pepper.
- 5 Bon appétit!**

Tips fra kokken: Ta vare på litt av kokevannet til pastaen før du heller av vannet. Bland litt av kokevannet med pastaen og pestoen hvis du ønsker å justere konsistensen.