



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

🕒 Rask å lage

Pastasalat med kylling, brokkoli og cæsardressing, toppet med urtekrunder

Pasta tricolore

100–200 g pasta

Grønnsaker

1 stk hjertesalat

1 stk tomat

Stekt kylling

350 g utbenet kyllinglår
u/skinn

1 pakke potetkrydder

Hvitløksstekt brokkoli

½–1 stk brokkoli

¼–½ stk kinesisk hvitløk

🏠 ½ ss smør

Servering

40 g krunder med urter

1 pakke cæsardressing

1 stk Grana Padano

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

- 1 Pasta tricolore:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2 Grønnsaker:** Skyll og tørk salaten, og riv bladene i grove biter. Skyll og kutt tomaten i terninger.
- 3 Stekt kylling:** Skjær kyllingen i mindre biter (se tips). Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3–5 minutter, til den er gyllen og gjennomstekt. Krydre med potetkrydderet, salt og pepper. Ha kyllingen over på en tallerken.
- 4 Hvitløksstekt brokkoli:** Del brokkolien i små buketter. Skrell og stilk i skiver. Skrell og finhakk ønsket mengde av hvitløken. Varm opp stekepannen fra punkt 3 til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek brokkolien i 3–4 minutter, til den har fått litt farge. Ha i ½ ss smør og den finhakkede hvitløken mot slutten av steketiden.
- 5 Servering:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Ha pastaen, grønnsakene, kyllingen og brokkolien på et serveringsfat, eller i en bolle, og fordel cæsardressing, krunger og osten over.



TIPS! Behold fettene på kyllingen! Dette smelter i stekepannen, og gjør kyllingen saftigere.