



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pastasalat med kylling, brokkoli og cæsardressing, toppet med urtekrutonger

Pasta og brokkoli

100 g fullkornspenne
1 stk brokkoli
🏠 1 ss smør

Grønnsaker

1 stk hjertesalat
1 stk tomat

Stekt kylling

300 g kyllingfilet i strimler
1 pakke urtemiks

Tilbehør

40 g krutonger med urter
1 pakke cæsardressing

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Pasta og brokkoli:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Bruk en stor kjele så det er plass til brokkolien også.
- 2 Kokt brokkoli:** Del ønsket mengde av brokkolien i små buketter. Skrell og kutt stilkene i skiver. Kok brokkolibukettene sammen med pastaen de siste 2–4 minuttene av pastaens koketid. Sil av vannet, og bland inn 1 ss smør.
- 3 Grønnsaker:** Skyll og tørk salaten, og riv bladene i grove biter. Skyll og kutt tomaten i terninger.
- 4 Stekt kylling:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter, til den er gyllen og gjennomstekt. Krydre med urtemiksen, salt og pepper (se tips).
- 5 Pastasalat:** Ha salaten i en serveringsbolle, og fordel pastaen, brokkolien, tomaten, kyllingen og krutongene over. Server cæsardressing til retten.

Tips fra kokken: For ekstra god smak på kyllingen kan du tilsette 1 ss smør og litt finhakket hvitløk mot slutten av steketiden.