



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pastasalat med kylling, tomat og cæsardressing, toppet med urtekrunder

Pasta penne

100–200 g pasta

Grønnsaker

1 stk hjertesalat

1 stk tomat

Stekt kylling

350 g utbenet kyllinglår
u/skinn

1 pakke urtemiks

Tilbehør

40 g krunder med
urter

1 stk Grana Padano

1 pakke cæsardressing

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

1 Pasta penne: Tilbered ønsket mengde av 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: Del kyllingen i mindre biter. Behold fettene på, det smelter i stekepannen og gjør kyllingen saftig. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3–5 minutter, til den er gylden og gjennomstekt. Krydre med urtemiksen, litt salt og pepper (se tips).

4 Pastasalat: Ha salaten i en serveringsbolle sammen med pastaen og tomaten. Fordel kyllingen, krunderne og Grana Padano-osten 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.