



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pastasalat med kylling, brokkoli og cæsardressing, toppet med urtekrunder

Pasta casarecce

100–200 g casarecce

Grønnsaker

1 stk hjertesalat

1 stk tomat

Stekt kylling

350 g utbenet kyllinglår
u/skinn

1 pakke urtemiks

Hvitløksstekt brokkoli

½–1 stk brokkoli

½–1 stk hvitløksfedd

🏠 ½ ss smør

Servering

40 g krunder

1 pakke cæsardressing

1 stk Grana Padano

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

1 **Pasta casarecce:** 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 urtemiksen, salt og pepper. Ha kyllingen over på en tallerken.

4 **Hvitløksstekt brokkoli:** Del brokkolien i små buketter. Skrell og kutt stilkene 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, krunder og osten over.

Tips fra kokken: Behold fettene på kyllingen! Dette smelter i stekepannen, og gjør kyllingen saftigere.