



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Kyckling, Sallad, Vardag

PASTASALLAD MED GRILLAD KYCKLING OCH MOZARELLA

Matig pastasallad med färdiggrillad kyckling, mozzarella, tomater, zucchini och pesto.

Ingredienser ▮

250 g körsbärstomater (*Flerfärgade*)
 1 st strösocker (*Att strö över*)
 400 g pasta fusilli
 1 st kyckling, grillad
 1/2 st zucchini
 1 krm svartpeppar, grovm.
 (*Att strö över*)
 200 g mozzarella
 30 g pinjenötter
 1/2 dl pesto (*Grön*)
 2 dl babyspenat
 2 st tomater, hela
 1 st basilika (*Färsk, Garnering*)
 4 st vitlöksbröd (*För servering*)
 1 st olivolja (*För servering*)

Gör så här ▮

1. Sätt ugnen på 225°.
2. Lägg tomaterna på en plåt med bakplåtspapper. Strö lite socker på tomaterna. Rosta tomaterna strax under mitten i ugnen, 20–25 minuter.
3. Koka pastan och låt rinna av.
4. Bena ur kycklingen och dela köttet i mindre bitar. Skär filéerna i fina skivor.
5. Hyvla zucchini till tunna skivor med hjälp av en mandolin eller en osthyvel. Strö lite svartpeppar på skivorna.
6. Låt osten rinna av. Rosta pinjekärnorna i en torr stekpanna.
7. Blanda kokt pasta och pesto medan pastan ännu är varm.
8. Blanda samman allt.
9. Lägg upp allt på ett uppläggningsfat och garnera med basilika. Servera med bröd och lite extra olja.