

inköpslistan.se

Av: Emelie Pauli

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

PASTASALLAD MED VINEGRETTE OCH VITLÖKSYOGHURT

Ingredienser

Vitlöksyoghurt
2 dl yoghurt
2 klyftor vitlök
1 nypa salt

Kycklingpastasallad
400 g pasta
1 st paprika
250 g tomat
1 burk oliver, svarta *(kärnfria)*
100 g fetaost *(smulad)*
100 g sallad, blandad
1 st kyckling, grillad
2 nypor cashewnötter

Vinegrette
0,3 kruka basilika
1 klyfta vitlök
2 msk balsamvinäger *(vit)*
1 dl olivolja
1 nypa salt
1 nypa svartpeppar

Gör så här

Koka pastan enligt förpackningens anvisning.

Börja med basilikasåsen. Mixa i en mixer eller med en mixerstav basilikan med de pressade vitlöksklyftorna. Ha i balsamvinägern och sedan oljan. Smaka av med salt och peppar. Häll upp såsen i en tillbringare och ställ åt sidan.

Skär grönsaker i lagom bitar och blanda med den avsvalnade pastan i en skål. Smula i fetaost och häll sen över vinegretten. Allt kanske inte ska i beroendes på vad man gillar så man får prova sig fram. Lägg i kycklingköttet från en grillad kyckling och blanda om.

Servera pastasalladen med vilöksyoghurt och strö cashewnötter över.