



bild saknas

- ▮ 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 vitlöksyoghurt och strö cashewnötter över.