

Kycklingsallad med pasta

4 port.

Ingredienser:

Kycklingsallad

100 g Farfalle pasta,
okokt
400g Minutkyckling,
färdiglagad
100 g Krispsallat
250 g tomat babyplum
0,5 st gurka
1 st paprika röd
1 st äpple
180 g böngroddar
40g cashewnötter,
naturella

Dressing

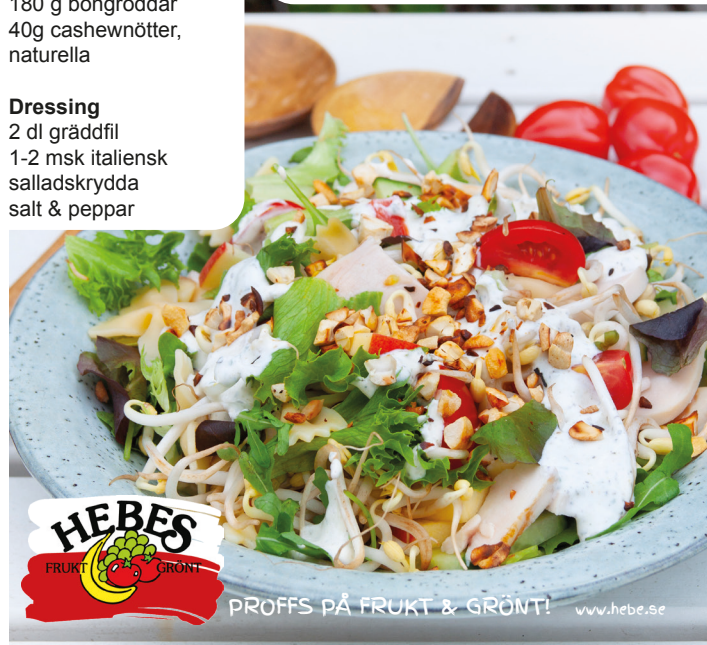
2 dl gräddfil
1-2 msk italiensk
salladskrydda
salt & peppar

Gör så här:

Koka pastan enligt anvisningar på paketet.
Låt svalna. Grovhacka och rosta nötterna.

Blanda gräddfil med salladskryddan och
smaka av med salt och peppar.

Skölj och dela grönsakerna i lagom stora
bitar. Fördela dem, pastan och kycklingen på
en tallrik. Ringla över dressingen och toppa
med de rostade nötterna.



Kycklingsallad med pasta

4 port.

Ingredienser:

Kycklingsallad

100 g Farfalle pasta,
okokt
400g Minutkyckling,
färdiglagad
100 g Krispsallat
250 g tomat babyplum
0,5 st gurka
1 st paprika röd
1 st äpple
180 g böngroddar
40g cashewnötter,
naturella

Dressing

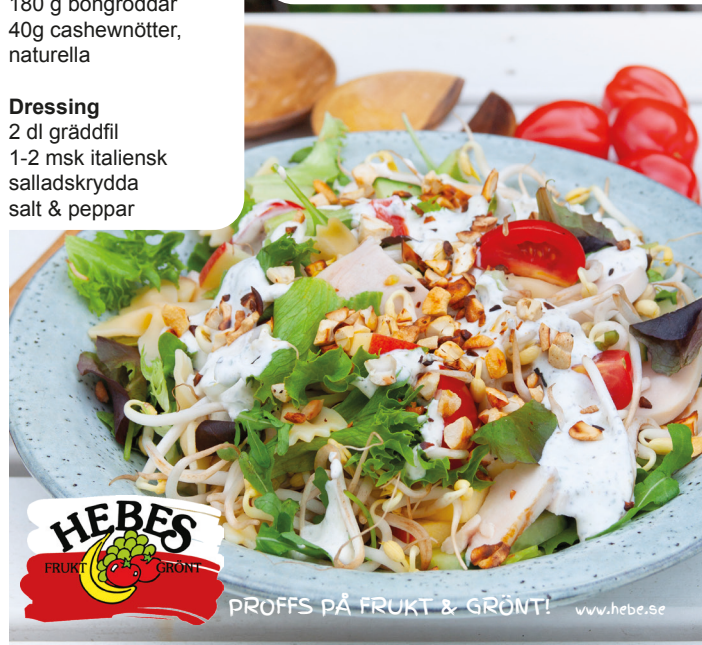
2 dl gräddfil
1-2 msk italiensk
salladskrydda
salt & peppar

Gör så här:

Koka pastan enligt anvisningar på paketet.
Låt svalna. Grovhacka och rosta nötterna.

Blanda gräddfil med salladskryddan och
smaka av med salt och peppar.

Skölj och dela grönsakerna i lagom stora
bitar. Fördela dem, pastan och kycklingen på
en tallrik. Ringla över dressingen och toppa
med de rostade nötterna.



Kycklingsallad med pasta

4 port.

Ingredienser:

Kycklingsallad

100 g Farfalle pasta,
okokt
400g Minutkyckling,
färdiglagad
100 g Krispsallat
250 g tomat babyplum
0,5 st gurka
1 st paprika röd
1 st äpple
180 g böngroddar
40g cashewnötter,
naturella

Dressing

2 dl gräddfil
1-2 msk italiensk
salladskrydda
salt & peppar

Gör så här:

Koka pastan enligt anvisningar på paketet.
Låt svalna. Grovhacka och rosta nötterna.

Blanda gräddfil med salladskryddan och
smaka av med salt och peppar.

Skölj och dela grönsakerna i lagom stora
bitar. Fördela dem, pastan och kycklingen på
en tallrik. Ringla över dressingen och toppa
med de rostade nötterna.



Kycklingsallad med pasta

4 port.

Ingredienser:

Kycklingsallad

100 g Farfalle pasta,
okokt
400g Minutkyckling,
färdiglagad
100 g Krispsallat
250 g tomat babyplum
0,5 st gurka
1 st paprika röd
1 st äpple
180 g böngroddar
40g cashewnötter,
naturella

Dressing

2 dl gräddfil
1-2 msk italiensk
salladskrydda
salt & peppar

Gör så här:

Koka pastan enligt anvisningar på paketet.
Låt svalna. Grovhacka och rosta nötterna.

Blanda gräddfil med salladskryddan och
smaka av med salt och peppar.

Skölj och dela grönsakerna i lagom stora
bitar. Fördela dem, pastan och kycklingen på
en tallrik. Ringla över dressingen och toppa
med de rostade nötterna.

