



Oppskrift

## Kyllingsalat med pesto, tomat og mozzarella



Mettende og god kyllingsalat, med masse smak.

1

Slik lager du pesto

Plukk basilikumbladene fra stilken. Skrell og hakk hvitløken. Kjør basilikum, hvitløk og pinjekjerner med en stavmikser eller knus det sammen i en morter. Spe med olje og bland til slutt inn parmesan. Smak pestoen til med salt og pepper.

2

## **Slik gjør du**

Kok pastaen i saltet vann. Hell av kokevannet, skyll pastaen i kaldt vann og la vannet renne godt av. Bland pastaen med kyllingen og halvparten av pestoen.

Topp med delte tomater og mozzarella. Server resten av pestoen ved siden av.

Prøv også PRIOR spiseklar kyllingfilet til salaten!

## Produkter i denne oppskriften

xKylling Salatkjøtt Grillet 350g Enh

Kyllingfilet Skivet Spiseklar 200g Enh

## Ingredienser

### Du trenger

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Kylling salatkjøtt | 350 g |
| Pasta penne        | 300 g |
| Tomater            | 300 g |
| Mozzarella         | 250 g |

### Pesto

|                  |         |
|------------------|---------|
| Basilikum        | 1 potte |
| Hvitløksfedd     | 2 stk   |
| Pinjekjerner     | 3 ss    |
| Parmesan (revet) | 3 ss    |
| Olivenolje       | 1 dl    |
| Solsikkeolje     | 0,5 dl  |
| Salt & Pepper    |         |

### Allergener

- Gluten
- Egg
- Melkeprotein inkl laktose