



Oppskrift

Pastasalat med strimlet kalkunpålegg og brokoli



Enkel og smaksrik pastasalat som metter lenge!

1

Slik gjør du

Kok opp pastaskruer. Kutt opp ønsket mengde med salat. Tilsett pesto sammen med pastaen og vend inn.

2

Legg så salaten i en boks med pasta over. Tilsett sukkererter, rosiner, nøtter. Skjær av «toppen av trærne» på brokkolien dryss det over salaten.

3

Til slutt skjærer du PRIOR Kalkunfilet naturell i skiver og har det over i pastasalaten. Ha et beger med rømme ved siden av.

Tips! Bruk restemat fra pastamiddagen og den lille delen av brokkoli, som var igjen i kjøleskapet, til en deilig matnyttig salat.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Naturell 110g

Ingredienser

Du trenger:

Kalkunfilet 1 pk

Hjertesalat 1 stk

Agurk 1 stk

Pasta, tørr ønsket mengde

Brokkoli 1 stk

Rosiner 0,5 neve

Hasselnøtter 0,5 neve

Sukkererter 1 neve

Pesto 1 ss

Rømme 1 beger

Allergener

- Gluten
- Nøtter
- Melkeprotein inkl laktose