



PASTASALAT MED KYLLINGKJØTTDEIG OG PESTO

6B, FERNANDA NISSEN SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

1 ts	salt
200 g	fullkornpasta
1 ss	olje
100 g	kyllingkjøttdeig
1 ts	paprikakrydder (kan sløyfes)
2 stk	tomater
1 boks	mais (liten)
0.5 hode	isbergsalat
60 g	fetaost
1 håndf	fersk basilikum
3 ss	pesto
1 klype	salt og pepper

SLIK GJØR DU:

- 1 Fyll en kjele med vann og 1 ts salt. Kok opp vannet på høy varme på kokeplata
- 2 Putt pastaen i vannet når det koker. hvis det koker over så kan man skru ned varmen på kokeplata til medium
- 3 La pastaen koke like lenge som det står på pakka.
- 4 Når pastaen er ferdig, sil av vannet og legg pastaen tilbake i kjelen.
- 5 Finn frem stekespade og stekepanne
- 6 Putt olje i stekepannen og legg kyllingkjøttdeigen i. Sett kokeplata på høy varme
- 7 Hakk opp kjøttdeigen i små biter i pannen med stekespaden. (her kan du legge til paprikakrydder om du ønsker det)
- 8 Stek kjøttdeigen til den er brun i kantene og det ikke er igjen noe rosa på den!
- 9 Finn frem sil og hell boksen med mais oppi den, skyll under rennende vann
- 10 Skyll tomater i kaldt vann, og hakk de opp i små biter
- 11 Skyll agurk i kaldt vann og hakk den opp i små biter
- 12 Hakk opp fetaosten i små biter
- 13 Skyll basilikum
- 14 Legg alle ingrediensene fint i skåler og server som buffé sammen med pestoen.

BON APPETIT