



PASTASALAT MED SCONESPINNER

6A, KORGEN SENTRALSKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

1 stk	Isbergsalat
3.5 dl	Hvetemel
2 dl	Lettmelk
13 g	Cherry tomat
50 g	Margarin
2.5 ts	Bakepulver
1 stk	Rød løk
0.5 stk	Sitron
0.25 ts	Salt
350 g	Kyllingfilet
1 dl	Havregryn
85 g	Fullkornpasta
2 dl	Grov sammalt hvete

SLIK GJØR DU:

I Pastasalat:
skjær opp kyllingen i terninger.
Steik den i litt smør, krydre med salt og pepper.
kok pasta etter anvisningen på pakken.
skjær opp grønnsakene.
bland alle ingrediensene, klem sitron over.

Sconespinner:
sett stekovnen på 225 grader.
Legg bakepapir på et stekebrett.
smuldre margarin i melet med hendene.
Ha i de andre ingrediensene og bland godt med en rørespadde.
Trill deigen til en tykk pølse og del den i 10 emner.
Trill hvert emne ut til en pinne, omtrent så tykk som tommelen din.
Det gjør ikke noe at pinnene får litt ulik lengde. Legg pinnene over på stekebrettet.
Bruk en gaffel og prikk pinnene.
stek pinnene i 10-15 minutter, til de er lysebrune.
Bruk grytekluter og ta stekebrettet ut av stekovnen.
Avkjøl sconespinnene på rist.

God appetitt!!!