



## KYLLINGSALAT

6B, NORDSKOGEN SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

0.5 stk	agurk
0.25 ts	pepper
0.5 stk	vestfoldsalat
0.25 ts	salt
200 g	fusilli fullkornspasta
0.5 ts	sitronsaft
3 ss	basilikum, grovhakket
250 g	kyllingfilet
30 g	pinjekjerner naturell
2 stk	hvitløksbåter
1 boks	maiskorn (liten)
1 ss	melange

### SLIK GJØR DU:

- 1** Krydre kyllingfiletene med salt og pepper, og stek dem i en panne med melange 2 minutter på hver side (middels varme).  
Tilsett revet hvitløk og etterstek på lav varme under lokk i 4-5 minutter.  
Sett til side.
- 2** Kutt agurk i biter, riv salat i strimler, og bland sammen med mais i en bolle.  
Kok pasta etter anvisningen på pakken, avkjøl under rennende vann og bland sammen med resten av salaten.
- 3** Riv kyllingen i biter og bland sammen med resten av salaten, dryss over litt pinjekjerner og noen dråper sitronsaft og server.