



RISONI SALAT MED KYLLINGEPÅLÆG, SALATTERN OG SPRØDE GRØNTSAGER

2 PORTIONER

Nyd denne lækre salaten til frokosten. Hvis du vil have den med og laver den aftenen før, så placer de spæde salater øverst.

INGREDIENSER

100 g risoni pasta (små pastaer)
1 spsk. hvidvinseddike
1 knsp. Dijonsennep
2 spsk. olivenolie
Salt og peber
100 g stenfri druer
100 g sukkerærter
5-6 grønne asparges
8 sandwich kyllingskiver med klassisk smag
75 g cremet salatost eller salattern
1 stor håndfuld spæde salater

TILBEREDNING

Kog pastaen som anvist på pakken. Skyl derefter pastaen godt i koldt vand og lad den dryppe af. Vend pastaen i en marinade af eddike, dijonsennep, olivenolie, salt og peber.

Halver druer. Snit sukkerærter samt asparges fint og meget skråt. Halver kyllingskiver og bræk salaten i mindre stykker.

Bland pastaen med druer, sukkerærter og asparges og anret i et stort glas eller bøtte. Drys med salatost, fold kyllingskiverne og læg dem ned imellem. Top med spæd salat, så er frokosten klar.

TIP:

Vend det hele sammen, når salaten skal nydes, så salatbladene bevarer deres friskhed.

Salatosten kan sagtens udlades eller erstattes med frisk mozzarella.

