



## 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 bøsse. 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.

