

Crement pastasalat med kylling

Opskrift til 4

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

- 150 g bacon i tern
- 150 g pasta
- 400 g kyllinge inderfilet + 2 æg, 2 dl rasp, salt og peber + olie til stegning
- 1 pose sukkerærter
- 1/2 agurk
- 1/4-1/2 rødløg
- 150 g frosne ærter
- 150 g frosne majs (eller dem fra dåse)

Dressing

- 2,5 dl cremefraiche
- 3 spsk. mayo
- 1 god tsk. sennep
- 1 god tsk. sukker
- 2 tsk. karry
- godt med salt og peber

Sådan gør du

1. Start med at stege bacon sprødt og læg det til side
2. Kog pasta og kom det efterfølgende i en stor skål
3. Kom æg i en skål og rasp, salt og peber i en anden
4. Vend kylling rundt først i æg, så i rasp og steg til sidst i rigeligt olie
5. Skær sukkerærter, agurk og rødløg i mindre stykker
6. Kom frosne ærter og majs i en skål og hæld kogende vand over – så det tør op. Hæld derefter vandet fra igen og ærter og majs ned til pastaen
7. Bland dressing sammen og kom det ned til pastaen, vend det godt rundt.
8. Server enten det hele sammen i en skål som på billedet, eller i små skåle som jeg beskriver i indlægget