

Pastasalat med pesto og kylling

Opskrift til 4

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

- 450 g kyllingebryst i mindre stykker + olie, salt, peber og tørret timian som krydder
- 200 g pasta (jeg brugte fuldkornspasta)
- 3 spsk. god rød pesto (jeg valgte en med peberfrugtsmag)
- 100 g frisk spinat
- 75 g sukkerærter
- 10 cherrytomater
- 1/2 agurk
- 1 rød peberfrugt
- 1 avocado
- 100 g fetaost eller salatost
- 70 g soltørret tomat i olie (dem på glas) - dette kan sagtens undlades
- 50 g salte peanuts til toppen

Sådan gør du

1. Steg kyllingen i olien og krydder med lidt salt, peber og timian
2. Kog pastaen efter anvisning
3. Når pastaen har kogt, vendes den rundt i pestoen
4. Skyl spinaten og kom den i en skål
5. Halver sukkerærterne på langs, skær tomater, agurk, peberfrugt og avocado i mindre stykker og kom ved spinaten
6. Kom feta og soltørret tomat ved
7. Rør det hele sammen med pastaen og kyllingen og top det med de salte peanuts