

Pastasalat med guacamole

Ingredienser

- ca. 100 g fuldkornspasta
- 2 kyllingebryst + olie, salt og peber
- 10 cherrytomater
- 1/3 af en agurk ca.
- 60 g frisk spinat (et par håndfulde)
- 1/2 peberfrugt
- ca. 70 g edamammebønner (jeg brugte dem fra frost uden skal)

Guacamole

- 1 avocado
- 2 tsk. limesaft
- 1/2 fed hvidløg
- 1/2 tsk. salt
- 3 gode spsk. creme fraiche (18%)
- lidt ristede pinjekerner (eller salte peanuts) til toppen

Sådan gør du

1. Kog pastaen i saltet vand og steg imens kyllingen i lidt olie, drys med salt og peber. Imens pastaen koger og kyllingen steger, kan du blande guacamolen
2. Klargør salaten ved at skylle spinat, skære tomater, agurk og peberfrugt ganske småt og kom det hele i en skål
3. Hæld de frosne edamammebønner i en mindre skål og hæld kogende vand ud over, så de tør op. Hæld vandet fra igen og kom bønnerne over til resten af salaten
4. Kom nu den kogte pasta ned i skålen og vend det hele rundt i guacamolen
5. Skær kyllingebrystet i skiver og anret dem oven på salaten, sammen med ristede pinjekerner eller salte peanuts