Kremet pastasalat med kylling



Ingredienser

- ♥ 500 g pastarør eller -skruer
- ♥ 1 ss olivenolje
- ♥ 3 dl lettrømme
- ♥ 3 dl seterrømme
- ♥ 1,5 dl crème fraîche
- ♥ 300 g majones
- ♥ 3 ss dijonsennep
- ♥ 3 ss hvitvinseddik
- ♥ 2 ss hvitløkspulver
- ♥ 2 ss løkpulver
- ♥ 2 hele grillet kylling
- ♥ 1 isbergsalat
- ♥ 400 g cherrytomater
- ♥ 3 røde spisspaprika
- ♥ 1 agurk
- ♥ 1 rødløk
- ♥ 480 g mais (3 små bokser)
- ♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Kok pasta i lettsaltet vann som anvist på pakningen. Skyll i kaldt vann så pastaen avkjøles. Bland inn olivenoljen så pastarørene ikke kleber seg sammen.

Finn fram en stor rørebolle og ingrediensene. Ha lettrømme, seterrømme, crème fraîche og majones i bollen. Rør dette sammen. Tilsett dijonsennep, hvitvinseddik,

hvitløkspulver og løkpulver. Kvern over salt og pepper. Rør godt sammen.

Rens kyllingene og riv kyllingkjøttet fra hverandre i mindre biter. Ha dette i bollen.

Kutt opp isbergsalat i strimler og tilsett. Skjær tomatene over på midten og tilsett. Kutt paprika og agurk i mindre biter og skjær rødløk i tynne skiver. Tilsett dette sammen med mais og pasta.

Bland det hele godt sammen, slik at alt blir dekket av den kremete dressingen. Smak til om det trengs litt mer kvernet salt og pepper.

Oppbevar pastasalaten kjølig frem til servering.

Tips

♥ Dette er en stor porsjon som gir to store boller med pastasalat. Det er så klart bare å halvere oppskriften dersom du vil lage en mindre porsjon.

♥ Pastasalaten kan varieres med flere typer grønnsaker, for eksempel purre, vårløk, erter, sukkererter og friske urter.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kremet-pastasalat-med-kylling