

Pastasalat - med kylling og bacon

4 personer (som frokostret)

Ingredienser:

- 300 gr. kyllingebryst i tern
- 300 gr. bacon i tern
- 200 gr. tørrede pastaskruer
- 1 dl. edamame bønner
- 1 dl. fine ærter
- 2 revne gulerødder
- 1 æble i tern
- 1 dl. rosiner
- et drys græskarkerner

Dressing:

- 100 gr. Miracle Whip
- 100 gr. cremefraiche
- 1 tsk. karry
- 1 tsk. gurkemeje (til at give farve)
- salt og peber

Lidt godt brød



Kog pastaskruerne efter anvisningen på posen.

Rist baconterningerne ved høj varme på en pande, så de bliver sprøde. Tag baconen af og steg kyllingebryst-terningerne i det samme fedtstof, indtil de er gyldne og gennemstegte.

Rør dressingen sammen. Bland alle ingredienserne i - undtage baconterningerne - de ser mere dekorative ud på toppen af retten!

Drys til sidst med lidt græskarkerner.

Server straks retten mens den stadig er lun - så smager den bedst!

Giv lidt godt brød til.

God appetit!