



Oppskrift

Pastasalat med strimlet kalkunpålegg og brokoli



Enkel og smaksrik pastasalat som metter lenge!

1

Slik gjør du

Kok opp pastaskruer. Kutt opp ønsket mengde med salat. Tilsett pesto sammen med pastaen og vend inn.

2

Legg så salaten i en boks med pasta over. Tilsett sukkererter, rosiner, nøtter. Skjær av «toppen av trærne» på brokkolien dryss det over salaten.

3

Til slutt skjærer du PRIOR Kalkunfilet naturell i skiver og har det over i pastasalaten. Ha et beger med rømme ved siden av.

Tips! Bruk restemat fra pastamiddagen og den lille delen av brokkoli, som var igjen i kjøleskapet, til en deilig matnyttig salat.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunfilet Naturell 110g Enh

Ingredienser

Du trenger:

Kalkunfilet	1 pk
Hjertesalat	1 stk
Agurk	1 stk
Pasta, tørr	ønsket mengde
Brokkoli	1 stk
Rosiner	0,5 neve
Hasselnøtter	0,5 neve
Sukkererter	1 neve
Pesto	1 ss
Rømme	1 beger

Allergener

- Gluten
- Nøtter
- Melkeprotein inkl laktose