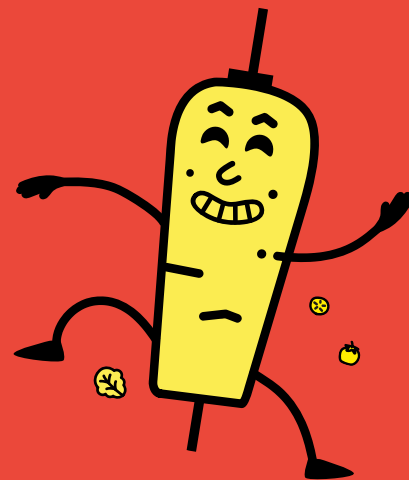


KYLLINGSALAT

🕒 ca. 10—15 minutter 🍽️ Mild

En frisk og mettende kyllingsalat med flammegrillet kyllingkebab, sprø grønnsaker, pasta og dressing — perfekt som rask middag eller lunsj på under 15 minutter.



Ingredienser (2 porsjoner)

1/2 pk YummyTime Kyllingkebab
1 liten pose Babyleaf Mix eller crisp salat
250 g tørr pasta
¼ stk agurk
1/2 pk små tomater
1/2 liten rødløk
Fetaost

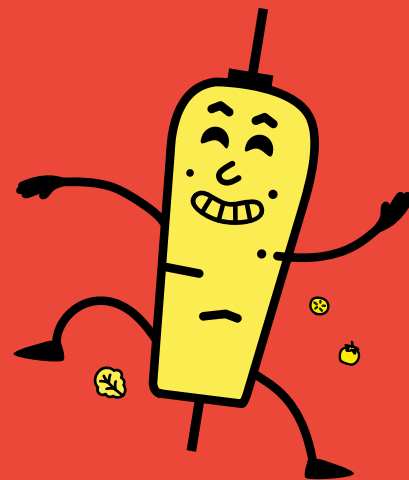
Slik gjør du:

- ☐ Kok pasta etter anvisning hvis du bruker tørr pasta. Skyll raskt i kaldt vann og la renne av.
- ☐ Stek kyllingkebabkjøttet i varm panne i 5—6 minutter til det er varmt og får lett stekeskorpe.
- ☐ Del agurk i skiver, tomater i to og skjær rødløk i tynne skiver.
- ☐ Bland salat, pasta, agurk, tomater og rødløk.
- ☐ Topp med varmt kyllingkjøtt.
- ☐ Topp med en god stripe YummyTime Kebabdressing (Mild, Chili, Hvitløk eller Sterk).

KYLLINGSALAT

🕒 ca. 10—15 minutter 🍽️ Mild

En frisk og mettende kyllingsalat med flammegrillet kyllingkebab, sprø grønnsaker, pasta og dressing — perfekt som rask middag eller lunsj på under 15 minutter.



Ingredienser (4 porsjoner)

1 pk YummyTime Kyllingkebab
1—1,5 pose Babyleaf Mix eller crisp salat
500 g tørr pasta
1/2 agurk
1 pk små tomater
1 liten rødløk
Fetaost

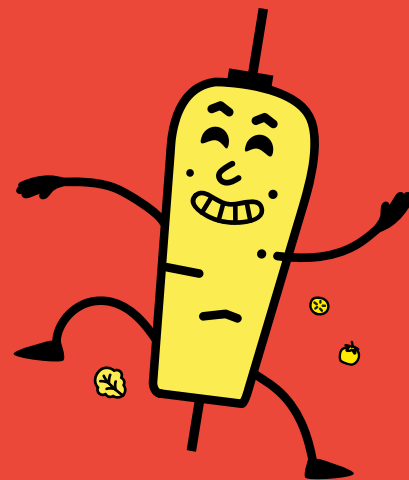
Slik gjør du:

- ☐ Kok pasta etter anvisning hvis du bruker tørr pasta. Skyll raskt i kaldt vann og la renne av.
- ☐ Stek kyllingkebabkjøttet i varm panne i 5—6 minutter til det er varmt og får lett stekeskorpe.
- ☐ Del agurk i skiver, tomater i to og skjær rødløk i tynne skiver.
- ☐ Bland salat, pasta, agurk, tomater og rødløk.
- ☐ Topp med varmt kyllingkjøtt.
- ☐ Topp med en god stripe YummyTime Kebabdressing (Mild, Chili, Hvitløk eller Sterk).

KYLLINGSALAT

🕒 ca. 10—15 minutter 🍲 Mild

En frisk og mettende kyllingsalat med flammegrillet kyllingkebab, sprø grønnsaker, pasta og dressing — perfekt som rask middag eller lunsj på under 15 minutter.



Ingredienser (6 porsjoner)

1,5 pk YummyTime Kyllingkebab
2 poser Babyleaf Mix eller crisp salat
750 g tørr pasta
3/4 agurk
1,5 pk små tomater
1 rødløk
Fetaost

Slik gjør du:

- ☐ Kok pasta etter anvisning hvis du bruker tørr pasta. Skyll raskt i kaldt vann og la renne av.
- ☐ Stek kyllingkebabkjøttet i varm panne i 5—6 minutter til det er varmt og får lett stekeskorpe.
- ☐ Del agurk i skiver, tomater i to og skjær rødløk i tynne skiver.
- ☐ Bland salat, pasta, agurk, tomater og rødløk.
- ☐ Topp med varmt kyllingkjøtt.
- ☐ Topp med en god stripe YummyTime Kebabdressing (Mild, Chili, Hvitløk eller Sterk).