thermomix

ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΜΑΚΑΡΟΝΙΑ, ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ, ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΚΑΡΥΔΙΑ

5 λεπτά 50 λεπτά εύκολη 6 μερίδες

ΥΛΙΚΑ

150 γρ. καρύδια
280 γρ. ανανά ροδέλες, σε κονσέρβα, κομμένες στη μέση
200 γρ. σέλινο, κομμένο στα τρία
150 γρ. σταφύλι, κομμένο στη μέση
200 γρ. μήλο, κομμένο στα τέσσερα
50 γρ. σταφίδες
1900 γρ. νερό
350 γρ. κοτόπουλο στήθος, σε κύβους 3 εκ.
500 γρ. μακαρόνια βίδες
75 γρ. μαγιονέζα
30 γρ. μουστάρδα
150 κ.σ. γιαούρτι στραγγιστό
1 πρέζα αλάτι
1 πρέζα πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Βάλτε στον κάδο τα καρύδια και αλέστε **3 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 4**. Μεταφέρετε σε ένα βαθύ μπολ σερβιρίσματος και αφήστε στην άκρη.
2. Βάλτε στον κάδο τον ανανά, το σέλινο, το σταφύλι, το μήλο, τις σταφίδες και κόψτε **4 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 4,5.** Μεταφέρετε στο μπολ με τα καρύδια και βάλτε στο ψυγείο μέχρι να χρειαστεί.
3. Βάλτε στον κάδο 400 γρ. νερό, τοποθετήστε το Varoma στη θέση του, τοποθετήστε μέσα το κοτόπουλο και μαγειρέψτε **20 λεπτά/Varoma/ταχύτητα 1.** Αφήστε το Varoma στην άκρη να κρυώσει. Αδειάστε τον κάδο.
4. Βάλτε στον κάδο τα υπόλοιπα 1500 γρ. νερό και βράστε **10 λεπτά/100°C/ταχύτητα 1.**
5. Προσθέστε τις βίδες, μαγειρέψτε χωρίς τη μεζούρα ρυθμίζοντας το **χρόνο που αναγράφεται στη συσκευασία/100°C/αντίστροφη κίνηση/ταχύτητα 1** ή μέχρι να γίνουν al dente. Σουρώστε τις βίδες με το Varoma και μεταφέρετε στο μπολ με τα υπόλοιπα υλικά απότ ο ψυγείο.
6. Βάλτε στον κάδο τη μαγιονέζα, τη μουστάρδα, το γιαούρτι, το αλάτι, το πιπέρι και αναμείξτε **5 δευτερόλεπτα/ταχύτητα 4.** Προσθέστε τη σάλτσα στο μπολ με τα φρούτα και τα μακαρόνια. Προσθέστε το κοτόπουλο και αναμείξτε ελαφρά. Σερβίρετε αμέσως ή διατηρήστε στο ψυγείο.