



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Barbecuekylling med pastasalat

### Det skal du bruge

2 stk kyllingebryster  
1 + 2 spsk bbq-sauce  
½ pose hønsebouillon  
200 g pasta  
100 g slikærter (sugar snaps)  
1 stk tomat  
½ pk basilikum, frisk  
1 dåse majserner

### Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft). Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
2. **Barbecuekylling:** Læg kyllingebrysterne i et ovnfast fad og smør ½ spsk barbecuesauce på hver. Krydr med salt og peber. Bland resten af barbecuesaucen, bouillon og 1½ dl kogende vand sammen og hæld ved kyllingen. Sæt fadet midt i ovnen ca. 20-25 min. Tjek at kyllingen er gennemstegt.
3. **Pasta:** Kom pastaen i det kogende vand og kog ca. 10 min.
4. **Grønt:** Skold ærterne med kogende vand og skyl dem derefter i koldt vand. Skyl og skær tomat i tern. Skyl og hak basilikum groft. Hæld vandet fra majs. Skær ærterne i 1-2 cm stykker.
5. **Pastasalat:** Bland pastaen med tomat, ærter, majs og basilikum. Tilsæt 1 spsk olie, salt og peber og vend rundt.
6. Servér pastasalat til barbecuekylling. Brug væden fra kyllingen som dyppelse.