



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Stegt salviekylling med italiensk pastasalat

Det skal du bruge

200 g pasta
280 g kyllingebryst
½ pk salvie, frisk
½ stk rødløg
2 stk tomater
50 g babyspinat
½ pose grøn pesto
½ pk kruspersille
1 pk tanelli ost

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

- 1. Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Høld vandet fra og lad det dryppe af.
- 2. Salviekylling:** Del kyllingebrysterne på langs. Pluk salviebladene og hak groft. Krydr kyllingen med salvie, salt og lidt friskkværnet peber. Varm lidt olivenolie op i en stegepande og steg kyllingen ca. 8 min. hele vejen rundt til den er helt gennemstegt.
- 3. Pastasalat:** Pil og hak rødløg fint. Skyl tomat og skær i tern. Kom det i en salatskål og bland med babyspinat, grøn pesto og den kogte pasta. Krydr med lidt salt og friskkværnet peber. Hak persille groft og drys over pastasalaten.
- 4. Servering:** Servér den nystegte salviekylling med pastasalat og riv Tanelli ost over efter behag.