



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 <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olivenolie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Høld vandet fra og lad det dryppe af.
- 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.
- 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.
- Serivering:** Servér den nystegte salviekylling med pastasalat og riv Tanelli ost over efter behag.