



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Barbecuekylling med pastasalat

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

Det skal du bruge

2 (3)* 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 majs-kerner

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft). Bring en gryde med rigeligt lentsaltet 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.