



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Stekt salviakykling med italiensk pastasallad

Salviakykling

Kyklingfilé 300 g
Torkad salvia 1 tsk

- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Olivolja

Pastasallad

Mezze maniche rigate
200 g

- Rödlök 1 st
- Tomat 2 st
- Bladpersilja 10 g
- Parmesanost 1 bit
- Basilikaolja 1 förp
- Babyspenat 30 g
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

1. Koka pasta enligt anvisning på förpackningen.
2. **Salviakykling:** Dela kycklingfilé på längden. Krydda med torkad salvia, salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp lite olivolja i stekpannan och bryn kycklingen ca 8 min runt om, tills den är helt genomstekt.
3. **Pastasallad:** Finhacka rödlök. Grovhacka tomat och bladpersilja. Finriv parmesanost.
4. Lägg basilikaolja i en salladsskål. Blanda med hackad lök, tomat, babyspenat och nykokt avrunnen pasta. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar. Strö persilja över pastasalladen.
5. Servera nystekt salviakykling med pastasallad och riven parmesan.