



Oppskrift

Pasta med kyllingfilet, pesto og fersk mozzarella



En pasta med kyllingfilet er godt til hverdag og fest, bruk gode råvarer og du får en smak av Italia.

1

Slik gjør du

Til denne retten kan du bruke PRIOR kyllingfilet, ferdig strimlet kyllingfilet eller biter av kyllingfilet.

Dersom du benytter kyllingfilet skjæres denne i jevne biter eller strimler.

Stek kyllingfilet, strimler eller biter i stekepanne med salt og pepper og et knust fedd hvitløk for god smak.

La de bli gyldne og etterstek gjerne i ovn til de er gjennomstekte.

2

Kok opp lettsaltet vann og kok spaghetti eller annen ønsket pasta etter pakningsbeskrivelsen.

Hell av vannet og rør inn et glass med god pesto.

Legg pasta i 4 tallerkener, ha over grove biter med fersk mozzarella og kalamata oliven, topp med delt kyllingfilet, mye basilikum og en klunk skikkelig god olivenolje.

3

Server med godt brød gnidd med litt hvitløk og god olje ved siden av.

Husk at du gjerne kan bruke fullkornspasta hvis du ønsker en sunnere variant.

TIPS! Legg gjerne cherrytomater med i ovnen når du ovnsbaker kyllingen så har du juicy tomater du kan toppe retten med hvis du ønsker det.

Ingredienser

Du trenger

PRIOR Kyllingfilet	650 g
Smør eller olje til steking	
Hvitløksfedd	1 stk
Spagetti	ca 400 g
Pesto	1 glass
Kalamata oliven	20 stk
Fersk mozzarella	2 stk
Basilikum	1 potte
Olivenolje	4 ss

Allergener

- Soya
- Melkeprotein inkl laktose