



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Stekt salviakykling med italiensk pastasallad

Salviakykling

Salvia 10 g
Kycklingfilé 300 g
● Salt ½ tsk

Pastasallad

Mezze maniche rigate
200 g
Rödlök 1 st
Tomat 2 st
Bladpersilja 10 g
Parmesanost 1 bit
Basilikaolja 1 förp
Babyspenat 30 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
Svartpeppar

1. Koka pasta enligt anvisning på förpackningen.
2. **Salviakykling:** Strimla salvia. Dela kycklingfilé på längden. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp lite olivolja i stekpannan och bryn kycklingen ca 8 min runt om, tills den är helt genomstekt. Avsluta med att steka med salvia.
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.