



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kyckling med grekisk pastasallad och fetaost

Stekt kyckling

Minutfilé 330 g
Torkad rosmarin 1 tsk

- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Olivolja

Dressing

- 🏠 Olivolja 2 msk
- 🏠 Rödvinvinäger 1 ½ msk
- 🏠 Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Salt 2 krm
- 🏠 Flytande honung 1 tsk
- 🏠 Svartpeppar

Pastasallad

Penne 200 g
Tomat 2 st
Gurka ½ st
Bananschalottenlök 1 st
Ruccola 30 g
Fetaost 50 g

1. Koka upp rikligt med lattsaltat vatten till pastakoket i punkt 3.
2. **Förberedelser:** Tärna tomat och gurka. Skiva bananschalottenlök tunt. Lägg allt i en salladsskål och blanda med ruccola. Smula fetaost och lägg i en skål. Skär minutfilé i mindre bitar.
3. Koka pennepasta enligt anvisning på förpackningen.
4. **Stekt kyckling:** Krydda kycklingen med torkad rosmarin, salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek kycklingen ca 6 min runt om, tills den är helt genomstekt (innertemp 72°C). Lägg upp på ett fat.
5. **Dressing:** Blanda olivolja, rödvinvinäger, pressad vitlök, salt, flytande honung och rikligt med nymald svartpeppar i en liten skål.
6. **Pastasallad:** Häll av pastan i ett durkslag och spola hastigt i kallt vatten. Blanda pasta och dressing med grönsakerna i salladsskålen.
7. Servera nystekt kyckling med grekisk pastasallad. Toppa med smulad fetaost!

TIPS! Använd gärna en vattenkokare så går det snabbare att koka upp pastavattnet!