



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  
Riven parmesan 25 g  
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.
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.