



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Stekt salviakvickling med italiensk pastasallad

Salviakvickling

Kvicklingfilé 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. **Salviakvickling:** Dela kvicklingfilé på längden. Krydda med torkad salvia, salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp lite olivolja i stekpannan och bryn kvicklingen 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 salviakvickling med pastasallad och riven parmesan.