

Image not found or type unknown



Oppskrift

Pasta med kylling, tomat og erter

Image not found or type unknown



1

Slik gjør du

Skjær kalkunbacon i små biter. Skjær hvitløken i tynne skiver, og grovhakk tomatene (cherrytomater kan deles i to). Fres baconet gyllent i en klunk med olje. Tilsett hvitløk og la det frese under omrøring i et minutt. Ha i tomatene og la det hele småkoke/surre i cirka 10 minutter. Tilsett ertene mot slutten av koketiden, og krydre med salt og pepper. Kok pastaen «al dente».

2

Stek kyllingen mens pastaen koker. Varm en stor stekepanne med litt olje. Krydre kyllingskivene med salt og pepper, og stek dem gylne på begge sider over høy varme. Hell av vannet på pastaen og bland pastaen sammen med sausen.

3

Rør inn en god håndfull revet parmesan og basilikumblader. Topp pastaen med kylling skåret i skiver, og server ekstra parmesan ved siden av.

Vel bekomme!

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet

Image not found or type unknown



Kyllingfilet skivet

2djcjbnhe3

Image not found or type unknown

Ingredienser

Du trenger

Prior kalkunbacon 150 g
Hvitløksfedd 2 stk
Cherrytomater 600 g
Grønne erter 2 dl
Pasta, tørr 400 g
Prior Kyllingfilet 500 g
Basilikumblader 1 neve
Olivenolje til steking
Parmesan (revet)
Salt & Pepper

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose