Oppskrift

Pasta med kylling, bacon, tomat og erter

Kyllingpasta er perfekt til middag og smaker ekstra godt med litt parmesan.

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, hilsen PRIOR.

Produkter i denne oppskriften

Kalkunbacon Skivet 140g Enh

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	
PRIOR Kyllingfilet	3 stk

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose