



Oppskrift

# Pasta med kyllingfilet, pesto og fersk mozzarella



En pasta med kyllingfilet er godt til hverdag og fest, bruk gode råvarer og du får en smak av Italia.

# 1

## Slik gjør du

Til denne retten kan du bruke PRIOR kyllingfilet, ferdig strimlet kyllingfilet eller biter av kyllingfilet.

Dersom du benytter kyllingfilet skjæres denne i jevne biter eller strimler.

Stek kyllingfilet, strimler eller biter i stekepanne med salt og pepper og et knust fedd hvitløk for god smak.

La de bli gyldne og etterstek gjerne i ovn til de er gjennomstekte.

# 2

Kok opp lettsaltet vann og kok spagetti eller annen ønsket pasta etter pakningsbeskrivelsen.

Hell av vannet og rør inn et glass med god pesto.

Legg pasta i 4 tallerkener, ha over grove biter med fersk mozzarella og kalamata oliven, topp med delt kyllingfilet, mye basilikum og en klunk skikkelig god olivenolje.

### 3

Server med godt brød gnidd med litt hvitløk og god olje ved siden av.

Husk at du gjerne kan bruke fullkornspasta hvis du ønsker en sunnere variant.

**TIPS!** Legg gjerne cherrytomater med i ovnen når du ovnsbaker kyllingen så har du juicy tomater du kan toppe retten med hvis du ønsker det.

## Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet 650g Enh

## Ingredienser

### Du trenger

PRIOR Kyllingfilet	650 g
Smør eller olje til steking	
Hvitløksfedd	1 stk
Spagetti	ca 400 g
Pesto	1 glass
Kalamata oliven	20 stk
Fersk mozzarella	2 stk
Basilikum	1 potte
Olivenolje	4 ss

### Allergener

- Soya
- Melkeprotein inkl laktose