



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat, Pasta

BALSAMICO KYCKLING

Ingredienser ▮

4 st kycklingfile
1 msk vitlök (*hackad*)
3 tsk balsamvinäger
2 msk olivolja
400 g pasta tagliatelle
4 msk pesto, röd
50 g parmesan
1 dl grädde, matlagning
50 g babyspenat (*färs*)

Gör så här ▮

Blanda vinäger, olja & vitlök till marinaden. Marinera kycklingfiléerna i minst 2 timmar, gärna över natten. Koka pastan. Vänd i pesto och grädde, avsluta med spenat och ost. Smaka av med salt & svartpeppar. Låt marinaden rinna av, salta och peppra filéerna och stek dem färdiga. Servera kycklingen på den krämiga pastan.