

inköpslistan.se

Av: Todd

- 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 *(färsk)*

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.