

inköpslistan.se

Av: Fiona Christians

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Fest

SALVIADOFTANDE KYCKLING MED ÄRTPESTO

Ingredienser

4 st kycklingfile
salvia *(färsk)*
4 st skinka, lufttorkad
svartpeppar
salt
persilja *(PERSILLADE)*
smör
2 dl matlagningsvin, vitt

Ärtpesto

2 dl ärter *(frysta)*
1 dl pinjenötter *(rostade)*
1/2 dl parmesan *(riven)*
1 klyfta vitlök
1,5 dl olivolja *(1-1,5 dl)*
salt
svartpeppar
citron *(citronsaft)*

Gör så här

Banka ut kycklingfiléerna och krydda dem med salt, peppar och persillade. Lägg en skiva parmaskiva (eller annan lufttorkad skinka) på varje kycklingfilé och några blad färsk salvia. Rulla ihop filéerna och använd en tandpetare för att hålla ihop dem.

Bryn snabbt i smör i en stekpanna tills de fått lite färg. Häll på vinet, sätt på ett lock och låt kycklingen bräsera några minuter.

Tina ärterna och kör dem med pinjenötter, armesanost och vitlöksklyftan i en mixer till en slät smet. Tillsätt olivoljan långsamt i mixern under tiden som den är igång. Smaka av med salt, peppar och citronsaft.

Källa: Allt om Vin 7/2007