

# Grillet kylling svøbt i pancetta med ærtepesto (1)

4 personer

## Ingredienser

4 stk Danpo fileter  
2 tsk. tørret rosmarin eller 1 kvist frisk  
8 skiver pancetta

## Ærtepesto

400 g grønne ærter  
2 fed knust hvidløg  
Citronskal fra ½ citron  
½ dl citronsaft  
½ dl olivenolie  
1 dl frisk revet parmesan  
Salt og peber

## Tilbehør

Grillede brød samt romainesalat blandet med frisk mozzarella og basilikum

## Tilberedning

Drys fileterne med rosmarin og pak dem ind i pancetta. Grill fileterne direkte i 5-6 minutter på hver side.

Findel ærter, hvidløg, citronskal, citronsaft og olivenolie med en stavblender. Rør parmesanosten i, og smag til med salt og peber. Server pestoen til kyllingen sammen med salat og brød.

Energi per person: 2840 kJ (676 kcal)  
Energifordeling: Protein: 38 %, kulhydrat: 32 %, fedt: 30 %

