

# Stegt filet med persillepesto-kartofler og oliven

4 personer

## <p class="p1">Ingredienser

<p class="p1">4 stk. kyllingefilet

<p class="p1">1 kg små kartofler

<p class="p1">3 dl. persille

<p class="p1">1 dl. olivenolie

<p class="p1">2 spsk. mandler

<p class="p1">1 spsk. citronsaft

<p class="p1">Salt og friskkværnet peber

<p class="p2">

<p class="p1">1 dl. sorte oliven

<p class="p1">2 spsk. fintrevet parmesan

<p class="p1">Frisk basilikum til pynt.



## Tilberedning

<p class="p1">Tilbered kyllingefilet efter anvisning på emballagen.

<p class="p2">Kog kartoflerne i letsaltet vand til de er møre, ca. 15-20 minutter. Hæld vandet fra og hold dem varme.

<p class="p2">Blend persille med olivenolie, mandler og citronsaft og smag pestoen til med salt og peber.

<p class="p2">Ved de lune, nykogte kartofler i pestoen sammen med oliven, top med friskrevet parmesan og pynt med frisk basilikum.

<p class="p2">

<p class="p1">Server stegt kyllingefilet med persillepesto-kartofler og oliven, samt godt brød.