

Kyllingebrystfilet med BBQ, pasta med broccoli-pesto og grillede ostebrød

4 portioner

Ingredienser

Kylling

1 pakke kyllingebrystfilet med BBQ

Pasta med broccolipesto

½ broccoli

1 fed hvidløg

1 dl. olivenolie

1 dl. hakket persille

2 spsk. fintrevet parmesan

1 tsk. salt

Friskkværnet peber

75 g valnødder

300 g pasta f.eks. sløjfer eller muslinger

200 g cherrytomater

½ broccoli

1 dl. friske ærteskud eller spirer (kan udelades)

1 spsk. parmesan i flager

Ostebrød

2 peberfrugter, gerne i forskellige farver

1 spsk. olie

1 spsk. finthakket basilikum

1 fed presset hvidløg

½ tsk. salt

Friskkværnet peber

1 baguette

125 g frisk mozzarella

1 spsk. balsamico glace

Basilikum til pynt



Tilberedning:

Kylling

Tilbered kyllingebrystfilet med BBQ efter anvisning på emballagen.

Pasta med broccolipesto

Skær ½ broccoli i mindre stykker og kog i letsaltet vand til det er godt mørt, ca. 10 minutter. Hæld broccolien til afdrykning og afkøling i et dørslag. Skær hvidløget i mindre stykker og blend så broccoli med hvidløg, olivenolie, persille, parmesan, salt og peber. Hak valnødderne og vend dem i til sidst. Lad broccoli-pestoen trække mindst 15 minutter, inden den blandes med pasta. Kog pasta efter anvisning på emballagen. Skær cherrytomater i halve og broccoli i små buketter. Vend den kogte pasta godt rundt i broccoli-pesto og anret i et fad sammen med cherrytomater og broccolibuketter. Drys med ærteskud og parmesanflager.

Ostebrød

Skær peberfrugt i halve og grill dem, indtil skindet er mørkt. Lad dem køle lidt af og fjern skindet. Skær peberfrugt-kødet i strimler og vend strimlerne i olie, finthakket basilikum og presset hvidløg samt salt og peber.

Skær baguette i skiver og grill skiverne til de er sprøde og gyldne. Fordel mozzarella på brødskiverne og herpå peberfrugtstrimlerne. Pynt med balsamico glace og basilikum.

Server kyllingebrystfilet med pasta med broccoli-pesto og grillede ostebrød med peberfrugt og hvidløg.