

Pasta med kylling & rødbedepesto

4 personer

Ingredienser

4 stk Danpo kyllingefileter
900g pasta f.eks. rigatoni
200g skrællet rødbede
2 fed hvidløg
50g pinjekerner
1/2 dl olivenolie
Salt, peber
1 stor håndfuld rucola
Parmesan flager

Tilberedning

Kog pastaen som anvist på pakken.

Steg fileterne ca. 6-8 min. på hver side ved
middel varme på panden.

Riv rødbederne og bland med knust hvidløg,
finthakkede pinjekerner, samt olivenolie. Smag
til med salt og peber.

Bland pesto og pasta godt, drys godt med rucola
og fordel fileterne skåret i skiver oven på.

Tilbehør

Brød f.eks focaccia

