

Pasta med kylling, rodfrugter, nødder, sprød parmaskinke og nøddebrød med gorgonzola

4 personer

Ingredienser

260 g. Danpo kyllingeinderfilet
Olivenolie
250 g. pasta f.eks. rigatoni eller penne
70 g. parmaskinke
2 fed hvidløg
1 spsk. timian
200 g. majroer
200 g. jordkokker
30 g. hasselnødder
1 lille bdt. hakket persille
25 g. frisk parmesan
Salt og peber

Nøddebrød med gorgonzola

4 skiver Ciabattabrød
100 g. gorgonzola
30 g. hakkede hasselnødder
Friske timiankviste

Tilberedning

Skær inderfileter i mindre stykker. Kog pasta som anvist på emballagen i letsaltet vand. Steg parmaskinkesprød i ovnen under grillen. Hold godt øje det går hurtigt.

Skær majroer i tern eller smalle både og jordkokker i skiver.

Steg kyllingekødet 1 min. i olivenolie tilsat hvidløg. Kom timian, rodfrugter og grofthakkede hasselnødder ved og steg i ca. 6 min. under konstant omrøring.

Krydr med salt og peber og bland straks med



friskkogt pasta, sprød parmaskinke brækket i mindre stykker og hakket persille. Drys med høvlet/revet parmesan og server med nøddebrød til.

Nøddebrød med gorgonzola

Smør brødene med gorgonzola. Drys med hakkede hasselnødder samt timian og gratiner i ovnen til de er gyldne.