

# Pastasalat med kyllingeoverlårfilet, grønne asparges, rucola og rosiner



4 personer

## Ingredienser

4-6 stk Danpo overlårfilet evt. almindelig filet

## Pastasalat

500g tørret pasta penne

2,5 l vand

Salt

200g babysspinatblade, - halvdelen af mængden  
kan evt udskiftes med friske grønne asparges

200g skalotteløg, finthakket

100g tørrede tranebær

1dl dressing af olivenolie, citronsaft

Salt, citronpeber

## Tilberedning

Kyllingeoverlårfilet drysses med salt og  
citronpeber. Steges i ovn ved 200°C i ca. 30 min.

Pasta koges og afkøles.

Skyl og afdryp babysspinatblade, dressingen  
blandes af olivenolie, citronsaft, salt og peber.

Umiddelbart inden servering vendes pasta og  
babysspinatblade i dressingen.

Der drysses med tørrede tranebær, og serveres  
med groft brød.