

Kyllingekotelet med jordbærsalat

4 personer

Ingredienser

4 stk Danpo kyllingekoteletter

Pasta

500 g pasta

2 fed hvidløg

½ lille chilipeber

Persille

1-2 spsk olivenolie

50 g parmesan

Salat

½ bakke rucola

150 g jordbær

½ bundt asparges

Dressing

½ dl oliven olie

1 ml. rødvinseddike

½ spsk honning

Tilberedning

Steg persillekoteletterne i ovn ved 180°C i ca. 20-25 minutter.

Pasta: Kog pasta efter anvisning på pakken. Hak hvidløg og chilipeber og kom begge dele på en varm pande med olivenolie. Steg ved lav varme. Riv parmesan og hak persillen. Når pastaen er kogt hældes vandet fra og pastaen blandes nu med olie, hvidløg og chil. Drys med persille og parmesan.

Salat: Skær jordbær og asparges i store stykker. Skyl rucolasalaten grundigt, og bland det hele sammen, hæld dressingen over og bland godt.

Dressing: Olie, rødvinseddike samt honningen røres godt sammen, og der tilsættes en knivspids salt.

