

# Kyllingefrikadeller med fuldkornspasta og soltørret tomatpesto



10 personer

## Ingredienser:

20 stk. Danpo kyllingefrikadeller  
750 g tørret fuldkornspasta

## Soltørret tomatpesto:

160 g semi dried tomater  
110 g mandler  
110 g parmesanost  
½ tsk sambal oleek  
2-3 spsk eddike  
4-5 dl oliven olie  
2-3 tsk salt

## Tomatsalat:

1 kg blandede tomater skåret i tern  
Friske basilikumblade  
God oliven olie  
Mørk balsamico eddike  
Salt og frisk kværnet peber

## Tilberedning:

Steg kyllingefrikadellerne i ovnen ved 200°C i 12-15 minutter.

Blend alle ingredienser til pestoen sammen i en foodprocessor og hæld olien i tilsidst.

Lav tomat salaten.

Kog pastaen og vend det sammen med tomatpesto og server straks med kyllingefrikadeller og tomatsalat.