

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

10 personer

Ingredienser:

750g Danpo kyllingeinderfilet
Olivenolie
600g pasta f.eks. rigatoni eller penne
150g parmaskinke
3-5 fed hvidløg
2-3 spsk timian
500g majroer
500g jordkokker
75g hasselnødder
1 bdt. hakket persille
60g frisk parmesan
Salt, peber

Nøddebrød med gorgonzola:

10 skiver Ciabattabrød
250g gorgonzola
75g hakkede hasselnødder
Frisk timiankviste

Tilberedning

Skær inderfileterne i mindre stykker. Kog pastaen som anvist på emballagen i letsaltet vand. Steg parmaskinken sprød i ovnen under grillen. Hold godt øje det går hurtigt.

Skær majroerne i tern eller smalle både og jordkokkerne 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.