

Pastasalat med kyllingeoverlårfilet, grønne asparges, rucola og rosiner



10 personer

Ingredienser:

2 kg Danpo overlårfilet evt. almindelig filet

Pastasalat:

800g tørret pasta penne

5 l vand

Salt

300g babysspinatblade, - halvdelen af mængden

kan evt udskiftes med friske grønne asparges

400g skalotteløg, finthakket

200g tørrede tranebær

2-3 dl 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 babyspinatblade.

Lav dressing af olivenolie, citronsaft, salt og peber.

Umiddelbart inden servering vendes pasta og babyspinatblade i dressingen.

Der drysses med tørrede tranebær.

Serveres med groft brød.