



## CITRON-SALVIE STEGT NEM FILET MED FRISK PASTA, SPINAT OG SOLTØRREDE TOMATER

2 PERSONER

*Citron og salvie klæder hinanden og ikke mindst sammen med kylling, som her er en flad og ensartet nem filet, der er hurtig at tilberede.*

### INGREDIENSER

#### KYLLING:

2 stk. nem filet  
1/2 revet citronskal, øko  
Friske salvieblade  
Revet parmesan

#### CITRONSMØR:

50 g smør  
1 finthakket skalotteløg  
1 citron, skal og saft, øko  
Salt og peber

#### PASTA:

200 g tagliatelle eller anden båndpasta  
125 g frisk spinat  
50 g soltørrede tomater  
Revet parmesan

### TILBEREDNING

Krydr fileterne med citronskal, salvieblade og revet parmesan og steg fileterne på en varm pande ca. 2-3 min. på hver side.

Smelt smørret i en sauterpande og sauter hakket løg til de er klar. Kom citronsaft og fintrevet citronskal ved, varm det godt igennem og smag til med salt og peber.

Kog pastaen "al dente" og kom spinaten ved de sidste sekunder. Hæld vandet fra pastaen, dryp af og vend pasta, spinat samt soltørrede tomater i citronsmørret.

Anret på tallerkener, drys med parmesan og læg nem fileten ovenpå. Server straks.

#### TIP:

Prøv også at lægge en skive lufttørret skinke oven på nem fileterne.

