



BRYSTSTEG MED RØD PESTO OG RIS PANERING MED BAGTE GRØNTSAGER

2 PERSONER

En lækker lille brystfiletsteg i ovnklar bakke lige til at tilberedt i ovnen sammen med grøntsager mens du har tid til mange andre gøremål.

INGREDIENSER

1 bryststeg med pesto og ris panering
2 søde kartofler eller 400 g små alm. kartofler
1 rød peberfrugt
1 gul peberfrugt
2 rødløg
1 squash
1 fed hvidløg
Olivenolie
Salt og peber
150 g cherry tomatmix
Persille

TILBEREDNING

Tilbered bryststegen i den ovnklar bakke, som anvist på emballagen.

Skræl de søde kartofler og skær dem i grove tern, bruges almindelige små kartofler, bør de bare halveres.

Skær peberfrugt i grove tern, rødløg i både og squash i tykke halve skiver og vend dem i olivenolie tilsat knust hvidløg.

Læg grøntsagerne i et ovnfast fad og krydr med salt og peber.

Bag grøntsagerne i ovnen ved 180°C i ca. 20 min. Kom tomaterne ved og bag endnu 10 min.

Drys godt med hakket persille og server grøntsagerne til bryststegen.

TIP

Suppler evt. med salat eller kvarte små bagte spidskål drysset med revet parmesan.

