



PASTASALAT MED GRILLET UDBENET KYLLINGELÅR

4 PERSONER

Nem og lækker sommerpastasalat med grillet udbenede kyllingelår og grillede grøntsager.
Forberedelsestid: 20 minutter Tilberedelsestid: 20 minutter Samlet tid: 40 minutter

Opskriften er udviklet af:

INGREDIENSER

350 g udbenet kyllingelår med BBQ
250 g pasta
4 spsk. grøn pesto
1 stk. rødløg
1 stk. squash
1 stk. rød peberfrugt
2 spsk. olivenolie
Salt og peber
1 håndfuld frisk basilikum
40 g pinjekerner

TILBEREDNING

Kog pasta efter pakkens anvisning i godt saltet vand. Herefter drænes det for vand. Lad det køle af og vend herefter med pesto. Tilsæt evt. mere pesto, alt efter hvor meget du er til.

Skær rødløg, peberfrugt og squash ud i grove stykker. Vend alle grøntsagerne med olie, salt og peber. Find grillspyd frem og sæt grøntsagerne på spyddene. Sæt til side.

Opvarm en tør pande. Rist kort pinjekernerne til de bliver gyldne. Tag dem herefter af panden.

Varm grillen op og læg grøntsagsspyd og udbenede kyllingelår på. Giv kyllingelårene ca. 5 minutter på hver side (alt efter hvor varm din grill er). Giv dem gerne lidt ekstra på skindsiden, så skindet bliver dejlig sprødt. Vend grøntsagsspyddene jævnlige. Når kyllingen og spyddene er færdige, så tages det af.

Læg kyllingen på et skærebræt og skær kyllingekødet ud i skiver.

Vend frisk basilikum, grillede grøntsager og

pinjekerner i pastasalaten. Anret på et fad. Top med kylling skåret ud i skiver og evt. flere pinjekerner.