LINDA BEN

Einfalt basil pestó pasta með kjúkling og serrano skinku



Eldunartími

20 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

4-5 manns

Lýsing

Virkilega einfalt og fljótlegt basil pestó pasta með kjúkling og serrano skinku sem er svo ótrúlega bragðgott! Maður byrjar á því að marinera kjúklinginn í pestóinu með sterku dijon sinnepi og steikir það svo rólega á pönnu og bætið við hvítlauk. Ef þú hefur ekki tíma í að láta kjúklinginn marinerast þá steikir þú hann bara beint. Svo hellir maður rjómanum út á pönnuna og kryddar með salti og pipar. Því næst setur maður pastað út á pönnuna og hrærir saman. Næst steikir maður serrano skinkuna svo hún verði stökk og bætir henni svo ofan á ásamt rifnum parmesan osti og ferskri basil.
Þessi réttur er alveg einstaklega ljúffengur og góður sem öll fjölskyldan á eftir að elska. Ég er viss um að þú eigir eftir að elda þennan aftur og aftur!

Einfalt og fljótlegt basil pestó pasta með kjúkling og serrano skinku

- 500 g pasta (ég notaði fidanzanti frá Made by Mama en þú getur notað uppáhalds pastað þitt)
- 700 g kjúklingalundir
- 290 g Classic basil pestó frá Sacla
- 1 tsk diijon sinnep
- 3 hvítlauksgeirar
- 250 ml rjómi
- Salt og pipar
- 60 g serrano skinka
- Parmesan ostur
- Ferskt basil

Aðferð:

1. Sjóðið pastað samkvæmt leiðbeiningum
2. Skerið kjúklingalundina niður í smærri bita og setjið svo í skál ásamt pestóinu og sinnepinu, hrærið saman.
3. Steikið á pönnu og rífið hvítlauksgeira út á pönnuna, kryddið til með salti og pipar. Hellið rjómanum út á og leyfið þessu að malla þar til kjúklingurinn er eldaður í gegn.
4. Á annari pönnu steikið þið serrano skinkuna.
5. Bætið soðnu pastanu út á pönnuna með kjúklingnum og hrærið saman. Toppið með rifnum parmesan osti, serrano skinku og ferskri basil.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.