



PASTA PESTO

Den hurtige løsning med grønt

PORTIONER: 4

FORBEREDELSE: 5 MIN

MADLAVNING: 20 MIN

INGREDIENSER

450g Peter Skov ærter
200g edamame
1 courgette
500g pasta
350g kylling
50g pesto - grøn eller rød

ANVISNINGER

1. Skær courgetten ud i mindre stykker og udhul for kerner.
2. Kog pastaen efter anvisningen
3. Imens pastaen koger, bæg ærterne.
4. Svits courgetten sammen med hvidløg i lidt olie.
5. Tag courgetten af panden og steg kylling i mundrette bidder.
6. Blanchér edamame-bønnerne i pastavandet i 2 min.
7. Bland nu edamame, ærter, pasta og kylling sammen med pestoen.
8. Server retten

TIPS

Giv eventuelt retten et pift med lidt revet parmesan til slut.