

BAGT PESTOKYLLING med rosmarinkartofler og Lynstegte grønne Bønner - 4 personer



4 store kartofler
skrællet og skåret i
tynde skiver
1 spsk. friske
rosmarinblade
olivenolie

4
kyllingebrystfileter
sort peber
pesto

Pesto:
2½ dl. friske
basilikumblade,
tætpakkede
1-2 fed knust hvidløg
¾ dl. olivenolie
¾ dl. reven
parmesanost
½ dl. ristede
pinjekerner

Lynstegte bønner:
2-300 g nippede
friske grønne
bønner
1 fed
knust/finthakket
hvidløg
1 spsk.
vindrukerneolie
groft salt (gerne
sydesalt)

Læg kartoffelskiverne taglagt i en
ring/roset på bagepapir på en
bageplade. Drys rosmarin på og stænk
med olie.

Bag den i en 200 grader varm ovn i 25
min. til de gylde og møre.

Pesto:
Kom det hele i en køkkenmaskine
eller blender og hak det, til det er
jævnt.

Læg kyllingen i et ovnfast fad og
smør pesto på hvert stykke. Sæt
fadet i en 200 grader varm ovn i 25 min.

Læg kartoflerne på en
serveringstallerken og placer
kyllingen ovenpå.

Serveres med lynstegte grønne
bønner*.
*(steg først hvidløg og så de grønne
bønner hårdt og hurtigt i den varme
olie. Drys med salt og server.)

