



## PESTOPASTA m kött

5 personer

- 1 burk Pesto I: nedan recept
- 5 soltorkade tomater i olja
- 0,5 dl olivolja eller oljan från de soltorkade tomaterna
- 500 g pasta av olika valörer
- 1 lök
- salt och svartpeppar
- 1 gul paprika
- 800 g Fläskfile I: kyckling
- 1 dl creme fraiche
- 1 dl cashewnötter

Skär köttet i ganska små bitar och stek det så det blir genomstekt.

Bryn paprikan och löken.  
Koka valfri pasta.

Blanda samman alltihop och  
servera med sallad

**Pesto:**

En kruka färsk basilika  
1 vitlöksklyfta,  
en näve pinjenötter,  
en bit färsk parmesanost  
olivolja  
salt och peppar

Kör alla ingredienser till peston i en mixer eller  
matberedare.

Späd med olivolja till krämig konsistens.  
Krydda med salt och peppar.