

**MAD PÅ**  **15 min.**  
*-nemt og lækkert!*

## TA' VAREN OG OPSKRIFTEN

og maden er klar til 2-3 personer på 15 minutter

# Spaghetti

*med kylling, valnødder & pesto*

(2-3 pers.)

280 g kyllingefilet fra Det Friske Fjerkræ

200 g Firenze spaghetti

olie til stegning

1 fed knust hvidløg

55 g valnødder (1 lille pose)

2 spsk. Eminente rød pesto

salt, peber

Kog spaghetti som anvist i rigeligt letsaltet vand.

Skær kyllingefilerne i små tern og steg dem 3 min. ved god varme sammen med hvidløg og grofthakkede valnødder.

Tilsæt pesto, spaghetti samt et par skefulde af kogevandet og bland det hele godt.

Smag til med salt og peber og servér straks.



+



+



+



**fotex**

WWW.FOTEX.DK

**BILKA**

MERE END BARE BILLIG  
WWW.BILKA.DK