

Pestokyckling 4port

600 g kycklingfile

1burk(185g) pesto

Ingefärsyoghurt:

1,5-2 dl yoghurt

0,5dl riven färsk ingefära

Ev 1 tsk honung

Salt

Ev 1 press lime

Tomatsalsa:

1 burk kross tomater

0,5 dl chilisås

oregano,chilipulver, salt

Dela kycklingen i mindre bitar.Blanda med peston. Låt stå i kylen minst 1 tim.

Stek den i ugn 225 gr i 15-20min (beroende på kycklingens storlek) eller stek i stekpannan i lite olja tills den är klar.

Blanda ingredienserna till ingefärsyoghurten. Serveras kall.

Blanda tomatsalsan, kan serveras kall eller varm.

Serveras med pasta/nudlar eller ris och sallad