

Kylling i rød pestosovs

Tilberedningstid
30 min

Antal personer
2 personer

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

- 4dl ris
- 1 broccolihoved
- 500g kylling
- 400g cherry tomater
- 1 spsk. paprika
- 1 tsk. chiliflager
- 1 tsk. timian
- 1 tsk. salt og peber
- 250ml fløde (*jeg bruger 7% fedt*)
- 4 spsk. rød pesto
- 100g parmesan



Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 180°C (varm luft).

Sæt ris til at koge.

Skær broccoli ud i mindre buketter.

Kom broccoli i et ovnfast fad og vend dem i olie og salt.

Kom dem i ovnen i 20-25 min.

I et andet fad lægges kyllingebryster.

Halver tomater og fordel dem i fadet.

Fordel krydderier over kyllingen og hæld herefter fløden over kyllingebrysterne.

Med en ske smørres rød pesto over hele overfladen af kyllingerne.

Drys parmesanost ovenpå.

Bag kyllingen i ovnen i 20-25 min.

Server kyllingen med ris og bagt broccoli og flødesovs.