

Kycklingfileer med basilikafyllning (4 port)

4 kycklingfiléer
30 g pinjenötter
1 kruk basilika
4 vitlösklyftor
1 msk riven permesan
 $\frac{1}{2}$ -1 msk olivolja
1 burk krossade tomater
2 lökar
Salt och peppar

- Rosta pinjenötterna i en torr stekpanna tills de är gyllene och låt svalna. Hacka basilikan grovt. Hacka 2 vitlösklyftor.
- Mixa basilika, pinjenötter, vitlök och lite salt till en slät pesto. Blanda ner osten och olivoljan. Blanda väl och smaka av med svartpeppar.
- Skär ett snitt i varje kycklingfilé. Fyll kycklingfiléerna med peston och fäst eventuellt ihop dem med tandpetare. Krydda kycklingfiléerna på båda sidorna med salt och peppar. Stek dem i stekpanna på medelvärme 5-8 min på varje sida.
- Fräs hackad lök och vitlök i en stekpanna. Lägg i de krossade tomaterna och fräs yttelrigare några minuter. Smaka av med salt och peppar.
- Servera kycklingen på tomatbädden och med ugnsstekt potatis samt några pinjenötter som garnering (om du har kvar några).

