

Fettucine, kanaa ja salvia-saksanpähkinäpestoa

Ainekset

400 g broilerinfileitä

4 rkl voita

suolaa, mustapippuria

100 g possunkylkeä

1-2 ruukkua salviaa

2 dl rypsiöljyä friteeraamiseen

Salvia-saksanpähkinäpesto

50 g saksanpähkinöitä

½ ruukkua salviaa

1 valkosipulinkynsi

25 g parmesanjuustoa

1 rkl sitruunamehua

1 dl oliiviöljyä

suolaa, mustapippuria

Tarjoiluun

keitettyä fettucinea

parmesanjuustoraastetta

Ohjeet

- Paahda saksanpähkinöitä 200-asteisessa uunissa n. 5 min tai kunnes ovat saaneet vähän väriä. Laita pähkinät monitoimikoneeseen muiden pestoainesten kanssa ja aja hienoksi. Mausta sitruunamehulla, suolalla ja mustapippurilla.
- Laske uunin lämpötila 150 asteeseen. Mausta broilerinfileet suolalla ja mustapippurilla. Paista possunkylkiviipaleet kullanuskeiksi ja valuta ylimääräinen rasva pois talouspaperin päällä.

- Laita voi paistinpannuun ja anna sulaa. Lisää voihin broilerinfileet ja pieni kimppu salvianlehtiä. Ruskista fileet kauttaaltaan ja valele niitä voilla paistamisen aikana. Kun fileet ovat kauniisti ruskistuneet, laita ne voideltuun uunivuokaan. Paista uunin keskiosassa n. 15 min, kunnes fileen sisälämpötila on 72 astetta. Ota uunista ja anna levätä hetki.
- Kuumenna rypsiöljyä kasarissa kunnes öljyn lämpötila on 180 astetta. Friteeraa muutama salvianlehti kerrallaan. Ota öljystä reikäkauhalla ja anna valua talouspaperin päällä.
- Keitä fettucine pakkauksen ohjeen mukaan reilusti suolatussa vedessä. Valuta.
- Sekoita pastaan pesto ja jaa lämpimille lautasille. Viipaloi broileri ja lisää lautasille. Koristele friteeratuilla salvinlehdillä, possunkylkiviipaleilla, raastetulla parmesanjuustolla ja mustapippurilla.