

Oppskrift

Fylte Livèchekyllingrullader med ricotta, rosenkål og valnøtter



1

Lag pesto ved å ha alle ingrediensene foruten sitronskall i en kjøkkenmaskin med knivblad og kjør til en grov mos. Rør inn sitronskall.

2

Sett ovnen på ca 180 °C. Riv skallet av sitronen og press ut saften. Finsnitt rosenkål, hakk valnøttene og basilikum.

3

Legg hvert utbenet kyllinglår flatt på toppen av to skiver spekeskinke, dekk med plast og bank flatt og jevnt. Fjerne platen og fordel ricotta utover. Dryss på rosenkål, valnøtter, basilikum, sitronskall, sitronsaft, salt og pepper. Rull sammen og bind opp. Fres i en varm panne med smør til gyllen rundt hele og stek videre i ovnen, ca. 15 minutter.

4

Kok pasta al dente. Vend pasta med pesto og legg opp på tallerken. Del kyllingen i skiver og server på toppen.

Produkter i denne oppskriften

Liveche Kyllinglår Utbenet 2kg Pk



Liveche Kyllinglår Utbenet 2x2,5kg Fr



Tronfjell Velh Spekeskinke Sk 200g Enh



Ingredienser

Livèche kyllinglår utbenet	4 stk
Ricotta	4 ss
Rosenkål	250 g
Valnøtter, hakket	1 dl
Frisk basilikum	1 neve
Sitron	1 stk
Salt	1 ts
Pepper	0,5 ts
Tronfjell velhengt spekeskinke	8 skiver
Basilikumpesto med sitron	

Basilikum, blader og stilker 1 potte

Valnøtter 30 g

Parmesan 150 g

Hvitløksfedd 2 stk

Olje 1 dl

Sitronskall 2 ss

Til servering

Tagliatelle, fersk 400 g