**Basilikum tagliatelle med kylling**

Basilikum tagliatelle selger vi i butikken vår, men du kan gjerne bruke vanlig tagliatelle også. Dette er en enkel pastarett uten fløte eller tomatsaus. Er kun pastavannet og parmesan som brukes her. Serveres med pesto

**Du trenger**

(Til 2 personer)

200 gram tagliatelle (tørr)

400 gram kyllingfilet

30 gram parmesan + litt til topping

0.5 dl av pastavannet

Salt etter ønske

Kvernet pepper etter ønske

Frisk basilikum

Smør til steking

**Slik gjør du**

Kutt opp kyllingfilet og stek i en panne med smør. Krydre med salt og pepper

Kok pasta etter anvisning på pakken, minus et minutt. Ta vare på litt av pastavannet

Bland den kokte pastaen med kyllingen. Ha i pastavannet og parmesan. Bland godt sammen og la det småputre i et minutt. Vend på pastaen innimellom.

Riv fra hverandre noen basilikumblader og bland inn

Server med pesto og et dryss parmesan