



## Kyckling med salvia

Ingredienser 4 personer

---

4 st kycklingfiléer, (ca 600 g)

1 tsk salt

1 krm svartpeppar, nymald

1 msk olivolja

### Sås:

2 st körsbärstomater, (i ask)

1 msk olivolja

5-6 st salvia, färska kvistar

1 dl vatten

0,5 tsk salt

1 krm svartpeppar, nymald

100 g fetaost

1 dl oliver, gröna eller svarta örtmarinerade + 1 msk marinad som oliverna ligger i

### Tillbehör

300 g pasta

### Tillagning

---

Fetaost och oliver ger härlig sälta till den milda tomatsåsen. Den färska salvian kan bytas ut mot ca 1 tsk torkad krydda.

1. Halvera kycklingen på längden. Salta, peppra och bryn kycklingdelarna i olja ca 5 min på varje sida.

2. Halvera och fräs tomaterna i olja ca 2 min. Lägg i salvian och håll på vattnet. Koka upp och sjud under lock ca 10 min. Smaka av med salt och peppar. Ta upp salvian och kasta den.

3. Lägg kycklingen i tomatsåsen och sjud 5-10 min tills den är genomkokt. Smula över osten och strö över oliverna. Servera med nykokt pasta.