



Panna med kyckling, stekta päron & gorgonzola

4 personer

4 st stora svenska päron
4 st kycklingbröstfiléer
200 g gorgonzolaost
4 st salladslökar
8 st körsbärstomater
2 st rödlökar
250 g rucolasallat
50 g pinjenötter
olivolja
smör
salt och svartpeppar
brunt farinsocker

Gnid in kycklingfiléerna med salt och peppar. Grilla eller stek kycklingen och skiva sedan de färdiga filéerna.

Rosta pinjenötterna i en torr stekpanna, dela körsbärstomaterna i halvor, skär rödlöken i ringar och grovhacka salladslöken.

Skär sedan päronen i klyftor eller bitar. Låt skalet vara kvar för bästa smak. Hetta upp smör i en stekpanna på medelstark värme. Tillsätt brunt farinsocker och fräs i någon minut. Stek päronen tills de blir svagt gyllenbruna.

Blanda ner kycklingen, pinjenötterna och grönsakerna i pannan. Smula över gorgonzolaosten och vänd ihop alla ingredienserna försiktigt.



Fler recept och mycket mer på www.appelriket.se