

# Pappadelle med kylling, svampe og parmasanchips

4 personer

## Ingredienser

6-8 Danpo kyllingeinderfileter  
Olivenolie til stegning  
2 hakkede skalotteløg  
250 g. blandede svampe  
1 fed hvidløg  
1 dl. tør hvidvin  
25 g. smør  
250 g. pappadelle eller anden pasta  
Salt, peber  
Hakket persille  
Evt. nogle dråber trøffelolie

## Parmasanchips

1 stykke hel parmesan

## Tilberedning

Skær inderfileter i tern, og svits i olie på en pande. Tilsæt hakket skalotteløg, hvidløg og krydr med salt og peber. Tilsæt svampe og svits endnu nogle minutter. Kom hvidvin ved og lad det koge næsten helt væk.

Kog pastaen som anvist. Bland pasta og smør med kylling, smag til med salt og peber, drys med hakket persille og dryp evt. med lidt trøffelolie. Server straks med parmasanchips og evt. brød.

## Parmasanchips

Høvl lidt af parmesanosten i flager med en osthøvl og læg dem på en bageplade med bagepapir. Bag osten nogle minutter ved 225°C, til chipsene er gyldne og sprøde.

