

Kyllingefrikadeller med fuldkornspasta porrer, svampe og bacon

10 personer

Ingredienser:

20 stk. Danpo kyllingefrikadeller
750 g fuldkornspasta

Sauce:

4-5 spsk olie
500 g blandede svampe i mindre brud
500 g bacon i tern
5-6 dl fløde
2½ dl vand
750 g porrer i tynde skiver
250 g revet ost
Salt og peber
2-3 dl hakket bredbladet persille

Tilberedning:

Steg kyllingefrikadellerne i ovnen ved 200°C i 12-15 minutter.

Kog pasta efter anvisning på pakken, og rist bacontern på en varm pande, kom dem over på fedtsugende papir.

Lad lidt af bacon fedtet blive på panden og svits svampe til de er gyldne.

Bland fløde i og lad det koge op med porrer i 2 min.

Kom lidt af vandet i saucen.

Tilsæt bacontern og revet ost i saucen.

Smag saucen til med salt og peber og drys med hakket persille.

Bland pasta med svampe saucen og server med stegte kyllingefrikadeller.

