

Pappadelle med kylling, svampe og parmasanchips

10 personer

Ingredienser

16- 20 Danpo kyllingeinderfileter
Olivenolie til stegning
5 hakkede skalotteløg
500g blandede svampe
2-3 fed hvidløg
2½ dl tør hvidvin
50 g smør
650 g pappadelle eller anden pasta
Salt, peber
Hakket persille
Evt. nogle dråber trøffelolie

Parmasanchips

1 stort stykke parmesan.

Tilberedning

Skær kyllingeinderfileterne i tern. Svits kyllingestykkerne i olie, tilsat 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 ostehøvl og læg dem på en bageplade med bagepapir. Bag osten nogle minutter ved 225°C, til chipsene er gyldne og sprøde.

Tilbehør: Ciabattabrød.

