

Pasta med kylling & champignon creme

10 portioner

Ingredienser

750 g Danpo kyllingefilet eller kyllingestrimler
750 g pasta f.eks. spiraler, skruer eller penne
Olivenolie
400 g champignon
4 fed hakket hvidløg
1 spsk tørret oregano
1/4 liter fløde
1/4 liter hønsbouillon
Salt, peber
100g rucola
Frisk revet parmesan

Tilberedning

Skær kyllingefileterne i tynde strimler.
Kog pastaen som anvist i letsaltet vand.
Brun kødet i lidt olivenolie og læg det til side.

Skær champignon i skiver og rist dem sammen
med hvidløg.
Krydr med oregano, tilsæt fløde samt
hønsbouillon og lad saucen koge 5 min.

Kom kyllingekødet i saucen, smag til med salt og
peber og bring det hele i kog.

Vend pastaen i saucen, drys godt med rucola
samt revet parmesan og server straks med lunt
brød.

Tilbehør:

Brød

