

Pasta med kylling & champignon creme

4 personer

Ingredienser

400 g Danpo kyllingefilet eller kyllingestrimler
400 g pasta f.eks. spiraler, skruer eller penne
Olivenolie
200 g champignon
1-2 fed hakket hvidløg
½ spsk tørret oregano
1 dl liter fløde
1-2 dl hønsbouillon
Salt, peber
50g 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



Til denne ret kan du bruge dine kyllingerester - uanset hvilke kyllingekød du har til overs.