Krämig kycklingpasta med 3 x lök, senap och parmesan

Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

En krämig kycklingpasta med mycket smak av härlig lök, grov senap och parmesan. Supergott och enkelt recept som görs i en och samma panna.

Så här gör du:

1. Salta och peppra kycklingen runt om och stek på hög värme i panna med en skvätt olja. När den fått fin färg (1-2 min) så vänder du kycklingen. Sänk temperaturen till medel och lägg i en klick smör. Addera hackad lök och vitlök samt strimlad purjolök till pannan. Låt svetta någon minut. Addera vitt vin och låt få ett uppkok. Addera vatten, kycklingbuljongtärning, grädde och senap och rör runt. Vänd kycklingen då och då och låt sjuda tills kycklingen är klar.
2. Koka valfri pasta i rejält saltat vatten och häll av när de är klara.
3. Ta upp kycklingen och skär upp i skivor, lägg tillbaka kycklingen i pannan tillsammans med pastan, hackad persilja och lite parmesan. Rör tills allt blandat sig och maka av med salt.

Lägg upp på tallrik och toppa med persilja och parmesan.

Ingredienser

Vintips till detta recept - Big Bossy Jane

Receptet är för två personer.

- 2 st kycklingfilé
- 10 cm purjolök
- 1 stor gul lök
- 2 vitlöksklyftor
- 1 dl vitt vin
- 1 dl vatten
- 1,5 dl vispgrädde
- 1-2 tsk grovkornig dijon (eller grov skånsk senap)
- 1 kycklingbuljongtärning
- 1 kruka persilja
- 1 dl hyvlad parmesan

SMART SENIOR
Rabatter för 55 plus

Bli medlem gratis!

Din mailadress

Nästa steg >>