MIDDAGS TIPSET

4 port

KRÄMIG PASTA med KYCKLING, SVAMP & BROCCOLI

Snabb vardagspasta som smakar höst och skogspromenad.
Ingen kantarell-lycka i år? Misströsta ej, annan svamp går minst lika bra.

450 g kycklinglårfilé
300 g pasta radiatori
200 g kantareller, eller annan svamp
250 g broccoli
1 pressad vitlöksklyfta
1 msk dijonsenap
salt & peppar
3 dl Arla Köket® syrad grädde 30%
½ dl hackad färsk timjan

Koka pastan enligt anvisning på förpackningen. Rensa och dela svampen i mindre bitar. Dela broccolin i buketter. Strimla kycklingen. Fräs kycklingen ca 3 min i en stekpanna. Tillsätt svamp och stek ytterligare ca 2 min. Tillsätt broccoli, vitlök och senap. Salta och peppra. Häll på syrad grädde och låt sjuda ca 3 min. Vänd ner pastan i stekpannan och smaka ev av med lite salt och peppar. Strö över timjan och servera genast.

Scanna receptet till mobilen!