



BRYSTFILET MED CREMET PASTA, SVAMPE OG SPINAT SAMT SPRØDE TOMATBRØD

4 PERSONER

Brystfilet i stegepose - krydret og klar til stegning. Her serveret med en cremet pastaret med spinat og svampe, samt sprøde tomatbrød, som giver et godt modspil til den cremede og bløde pasta.

INGREDIENSER

- 1 pakke brystfilet i stegepose
- 400 g frisk pasta, f.eks. tagliatelle eller fettuccine
- 1 spsk. olie
- 1 løg
- 150 g champignon
- 200 g frisk spinat
- 2 dl madlavningsfløde
- 1 tsk. salt
- Friskkværnet peber
- 4 tynde skiver groft brød
- 4 tomater
- 1 fed presset hvidløg
- 2 spsk. finthakket frisk basilikum
- 1 spsk. finthakket frisk persille
- $\frac{1}{2}$ tsk. fintrevet citronskal

TILBEREDNING

Tilbered kyllingen i stegepose efter anvisning på emballagen.

Kog pasta efter anvisning på emballagen.

Opvarm olien i en gryde. Skær løget i små tern og svits det i gryden. Skær champignon i skiver og steg dem med et par minutter. Tilsæt frisk spinat og vend hurtigt rundt. Hæld madlavningsfløde på, varm igennem og smag til med salt og peber.

Rist brødet på en brødrister eller i ovnen. Skær tomaterne i små tern, og vend dem med hvidløg, basilikum, persille og revet citronskal. Top tomatblandingen op på de ristede brød og pynt med friske krydderurter.

Vend den kogte, drænedede pasta i spinat-blandingen og server med kylling og tomatbrød. Drys evt. med friskrevet parmesan.

TIP: Skær kyllingen i tynde skiver inden servering, og server alle dele af retten hver for sig, så man selv kan kombinere: Ristet brød med spinat-champignon creme, frisk pasta med kylling

Evt. lidt friskrevet parmesan

*og tomat-topping eller måske ristet brød med
kylling i skiver toppet med lidt tomat og frisk
parmesan.*