



STEGTE KYLLINGEFRIKADELLER MED CHILI-HVIDLØGSSPAGHETTI

2 PERSONER

Simpelt og lækker ret - godt i en fart med få ingredienser

INGREDIENSER

1 pk. stegte kyllingefrikadeller
200 g spaghetti
1-2 fed hvidløg
1 rød chili
Olivenolie
Salt og peber
1 stor håndfuld hakket persille
Revet parmesan

TILBEREDNING:

Varm kyllingefrikadellerne som anvist på emballagen. Kog spaghattien al dente i letsaltet vand som anvist på emballagen. Hak hvidløg og chili fint og sauter et kort øjeblik i olivenolie. Bland straks med spaghetti og hakket persille og smag til med salt og peber.

Fordel spaghetti på tallerkner sammen med kyllingefrikadeller, riv parmesan hen over og server straks.