



KYLLINGEKØDBOLLER I TOMAT-MASCARPONESAUCE

2 PERSONER

Nem og lækker pastaret til de hverdage, hvor det bare skal gå ekstra hurtigt med aftensmaden. Mini kyllingedeller i tomat-mascarponesauce med basilikumblade og friskrevet parmesan.

Opskriften er udviklet af:

INGREDIENSER

200 g Mini Kyllingedeller fra De Danske
Familiegårde
200 g spaghetti
1 stk. løg
2 fed hvidløg
250 g pastasauce
1 dl vand
1/2 stk. hønsebouillonterning
100 g mascarpone
Salt og peber
40 g parmesan
1/4 bundt frisk basilikum

TILBEREDNING

Kog spaghetti efter pakkens anvisning. Hak løg og hvidløg fint. Opvarm en gryde eller pande med lidt fedtstof. Steg løg og hvidløg bløde.

Tilsæt pastasauce, vand og smuldret bouillonterning. Lad det simre kort. Tilsæt mascarpone, salt og peber og rør godt rundt. Kom Mini Kyllingedeller i saucen og smag til. Anret på spaghetti og top med revet parmesan og frisk basilikum.

TIP:

Kyllingedellerne kan også bruges i boller i karry, i salater, i bowls og gryderetter. De er også gode som en snack eller i madpakken. Sæt mini kyllingedellerne på et spyd, så det bliver et lille kyllingespyd.

