



CREMET PASTA MED HVID SAUCE OG KYLLINGEMEDISTER

3-4 PERSONER

Opskriften er udviklet af: amaliefernande

INGREDIENSER

400 g kyllingemedister
300 g pasta
1 mellem løg
1 stort eller to små fed hvidløg
2 1/2 dl madlavningsfløde
1 dl pastavand
75 g spinat
35 g parmesan + ekstra til servering
Smør til at stege i
Salt og peber

TILBEREDNING

Kog pasta i letsaltet vand efter anvisning på emballagen.

Steg kyllingemedisteren på en pande, så den får god stegeskorpe på to sider. Tag den af panden og skær medisteren i skiver (den behøver ikke være helt gennemstegt her).

Kom medisteren tilbage på panden, så stykkerne kan få lidt farve på begge sider. Tag den herefter af panden igen.

På samme pande tilføjes lidt smør og steger løg og hvidløg let. Herefter tilføjes madlavningsfløde, pastavand, salt, peber og parmesan. Lad det simre let. Tilføj pasta og medister til panden, vend det sammen og tilføj spinat. Lad simre til spinaten er faldet sammen.

Server cremet pasta med hvid sauce og kyllingemedister med ekstra parmesan og friskkværnet peber.

