

Ingredienser

- 400 ml fløde
- 1-2 spsk soya
- saft fra 1 lime
- 50 g parmesanost
- 800 g kyllingebryst
- 100 g sukkerærter
- 150 g spinat
- 150 g grønne bønner (dem fra frost)
- 3 fed hvidløg
- 2 forårsløg
- 1 peberfrugt (jeg brugte en gul)
- en pakke frisk pasta
- bacon og pinjekerner til toppen
- friskkværnet sort peber

Sådan gør du

1. Start med at riste bacon og pinjekerner af på en tør wok, til det bliver sprødt. Tag det fra igen og læg det til side imens du steger resten.
2. Skær peberfrugten ud i tern, hak forårsløg, pres hvidløg, rengør spinaten og hak sukkerærterne i mindre stykker
3. Skær (eller klip, gør jeg oftest) kyllingen i mindre tern
4. Kom grøntsagerne og kyllingen i wokken, som jo er godt fedtet ind i baconfedtet, – lad det hele simre i wokken til kyllingen tager farve.
5. Riv parmesanosten og kom det ned til grøntsagerne og kyllingen
6. Pres limesaft ud over og kom soya ved
7. Skru lidt ned for varmen og kom fløden ved
8. Imens kan du koge din friske pasta.
9. Lad det hele simre i 5-7 minutters tid og drys med friskkværnet peber
10. Server med den friske pasta og drys med de ristede pinjekerner og bacon