

Pasta med kylling, æble og sprød serranoskinke

Opskrift til 4-6 personer

Ingredienser

- 400 g kyllingebryst
- 1 dl majsstivelse + 1 tsk. salt og lidt peber
- 70 g serranoskinke
- 1 stort løg
- 2 fed hvidløg
- en lille håndfuld frisk basilikum
- en lille håndfuld frisk oregano
- 2 spsk. soltørret tomat
- 3 dl æblemost
- 2 dl vand
- 1 æble
- 100 g grønkål
- salt og peber
- 1/2 tsk. chiliflager
- 2,5 dl fløde

Til servering

- 300 g spaghetti
- parmesan og frisk oregano som pynt

Sådan gør du

1. Klip kyllingebryst i lidt mindre stykker og kom dem i en skål sammen med maizena, salt og peber. Vend dem godt rundt i melet og kasser ovenskydende mel.
2. Tag to pander frem, jeg bruger en dyb pande + en mere flad en. Den dybe bruges nemlig videre til retten. Kom lidt olie på begge pander og tænd på 7 stykker ud af 9. På den ene pande steges kyllingestykkerne og på den anden serranoskinke. Når begge har fået stegeskorpe, tages det fra varmen.
3. Hak løg, hvidløg og de friske krydderurter.
4. På den dybe pande, kommes lidt ekstra olie + ovenstående (løg, hvidløg og krydderurter). Svits af i et par minutter.
5. Tilsæt soltørret tomat (i mindre stykker).
6. Kom kyllingen tilbage på panden + æblemost og vand.
7. Hak æbler i tern og kom dem + lidt skyllet grønkål ned til blandingen, samt giv det et drys salt og peber + chiliflager.
8. Skru ned til 5-6 på komfuret og kom et låg over, så retten står og simrer
9. Imens koges lidt spaghetti eller pasta.
10. Kom fløden ved retten og smag til. Evt. giv det lidt ekstra salt eller peber, eller måske et drys sukker.
11. Kom pastaen ned i retten og vend rund. Top med den sprøde serranoskinke + lidt friskhøvet parmesanost.