

Pastaret med kylling

Ingredienser

- 250 g kyllingebryst + 1 bouillonterning
- 300 g pasta / spaghetti
- 1 stort fed hvidløg
- 1 spsk. smør
- Godt med salt og peber
- 1 dl pastavand
- 1 dl fløde
- 100 g parmesanost
- 10-15 cherrytomat
- 1 forårsløg
- 1 håndfuld frisk dild
- 1 håndfuld pinjekerner
- Ekstra parmesan til servering
- 1 lime

Sådan gør du

1. Kom kyllingebryst i en gryde med vand og en opløst bouillonterning og få det op og koge. Lad det koge i 20 minutters tid
2. Kog imens spaghetti efter anvisning på pakken
3. Pil et hvidløg, og lidt smør kommes på en dyb pande.
4. Riv hvidløget og svits det af i smørret. Tilføj salt og peber.
5. Kom lidt af kogevandet fra pastaen, fløde og høvlet parmesan ned til hvidløget og rør det sammen. Lad det bruse kort op.
6. Kom spaghetti over i saucen og vend den rundt.
7. Skær cherrytomater i skiver og snit forårsløg.
8. Rist pinjekerner på en tør pande et par minutter til de har taget farve.
9. Tag din kylling op ad gryden og træk fra hinanden med to gafler
10. Server pastaen med kyllingen, cherrytomater, forårsløg, dild, pinjekerner, limeskiver, lidt ekstra parmesan og salt og peber.