Ingredienser

- En pakke frisk grøn pasta
- En lille pakke cherrytomater
- 3 fed hvidløg
- 200 g. blandede svampe eller champignon
- 3 håndfulde frisk spinat (gerne mere, hvis du lyster)
- 400 g. kyllingebryst
- 200 g. bacon i god kvalitet (evt. skær din bacon ud selv)
- 250 ml. madlavningsfløde
- evt. 1-2 dl. hvidvin
- Pinjekerner

Sådan gør du

1. Start med at rist pinjekernerne af på en tør pande og læg dem til side
2. Svits nu din bacon, så den bliver lækker sprød og tag den fra
3. Svits kylling let brunt
4. Halver tomaterne, riv hvidløget, rengør og hak svampene og spinaten groft.
5. Kom grøntsagerne op til kyllingen og giv det lidt tid på panden
6. Ca. samme tid som du sætter vandet over til din pasta, kan du komme hvidvinen op i gryden og lad det simre.
7. Idet du kommer din pasta ned i det kogende vand, kom da fløden ved retten
8. Vend det hele sammen til sidst og smag til med salt og friskkværnet peber