

Ingredienser

- 125 g bacon (jeg brugte sådan en bacon man skærer selv, det smager så meget bedre)
- 400 g kyllingebryst eller inderfilet
- Evt. lidt ekstra olie til stegning
- 1 skalotteløg
- 2 fed hvidløg
- 100 g broccoli
- 100 g svampe
- 100 g frisk spinat
- 4 pasteuriserede æggeblommer
- ¼ liter fløde (så fed som du ønsker, selve retten er proppet med grønt og lavet på squashpasta, så jeg synes godt du kan "tillade dig" at købe en piskefløde)
- 2 små tsk. salt og 1 tsk. peber
- 30 g parmesanost
- 1-2 squash + en pakke frisk spaghetti
- Til toppen: masser af persille, cherrytomater og evt. lidt mere parmesanost og peber

Sådan gør du

1. Start med at skære din bacon i tynde skiver og steg dem på en tør pande, ind til de er helt sprøde. Tag stykkerne af og læg dem evt. på et stykke køkkenrulle.
2. Skær din kylling i mindre stykker og steg dem i fedtet fra din bacon. Når kyllingen er stegt færdigt, tages også det fra panden.
3. Hak løg, hvidløg, broccoli og svampe i mindre stykker og kom det på panden sammen med lidt ekstra olie, svits 5-10 minutter ind til det bliver lidt blødere.
4. Tilsæt spinaten og skru ned til middelvarme, lad det simre til spinaten er faldt sammen.
5. I en skål røres æggeblommer, fløde, salt, peber og revet parmesanost sammen
6. Hæld massen over grøntsagerne og rør godt rundt
7. Nu skal spaghettien sættes over og koges i et par minutter
8. Striml imens dine squash på et jern, som kan laves spaghetti struktur. Bland blot den færdigkogte spaghetti med den strimlede squash, så du har den lidt sundere variant mikset med den "rigtige"
9. Kom din spaghettiblanding ned til retten og server det med kyllingen, bacon, og evt. lidt frisk persille, cherrytomater, ekstra parmesanost og et kværn frisk peber.