



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Cremet pasta med squash og citronglaseret kylling

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

Det skal du bruge

200 g pasta
½ stk skalotteløg
1 fed hvidløg
½ stk squash
½ stk rød peber
½ pose citruskrydderi
1½ dl madlavningsfløde
2 pakker tanelli ost
1 pk basilikum, frisk
300 (420)* g kyllingeinderfilet
½ stk citron

Det skal du have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Sæt pastaen over i letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den.
2. **Grønt:** Pil løg og hvidløg. Hak begge dele fint. Skyl squash og peberfrugt og skær i grove tern.
3. **Crement sauce:** Varm en gryde op med lidt olivenolie. Steg løg og hvidløg i 1 min. uden det tager farve. Tilsæt squash og steg i 2 min. Kom madlavningsfløde på og kog uden låg ved medium varm i 5 min. Riv osten og tilsæt halvdelen til saucen. Kom basilikum i og blend saucen med en stavblender. Tilføj peberfrugt til sidst og smag til med salt og peber.
4. **Citronglaseret kylling:** Varm en stegepande med lidt olivenolie. Steg kyllingen ved høj varme ca. 2-3 min. på hver side og krydr med salt og peber. Pres citron og kom saften på panden. Lad det kog ind og vend kyllingen undervejs til de er glaseret.
5. **Anret:** Bland pastaen i saucen og servér med kyllingen til. Drys med resten af osten.