



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Fettucine con pollo

## Det skal du bruge

½ stk rødøg  
125 g cherrytomater  
50 g babyspinat  
300 g kyllingeinderfilet  
1 pose basilikumsolie  
250 g frisk pasta  
2 pakker tanelli ost

## Det skal du selv have

olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
2. Pil rødøg, halvér og skær i skiver. Skyl og del tomater i halve. Skyl og afdryp spinaten.
3. Del kyllingestykkerne i to. Varm en stor stegepande op og steg kyllingen i lidt olie 3-4 min. så de får stegeskorpe. Tilsæt rødøg og steg yderligere et par min. Tilføj basilikumolie, tomater og spinat og tilbered videre i 3-4 min. ved ikke for høj varme. Smag til med peber.
4. Kom pastaen i det kogende vand og kog ca. 3 min. Sigt vandet fra, men gem evt. lidt til saucen.
5. Vend pastaen sammen med kyllingen og spæd evt. op med lidt kogevand til passende konsistens.
6. Servér med revet ost på toppen.