



Cremet risoni med kylling, svampe og spinat

Risoni

150 g risoni
1 dl kogevand ^b

Grøntsager

125 g champignoner
150 g portobello-svampe
1 stk rødløg
50 g babyspinat

Kylling

300 g kyllingeinderfilet

Cremet risoni med kylling

½ pose porcini/karl johan mix
½ pose hønsebouillon
½ dl creme fraîche
½ pose chiliflager

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Risoni:** Kog risonien som anvist på pakken, men gem lidt kogevand.
- 2. Grøntsager:** Rens svampene og skær champignon i kvarte og portobello i skiver. Pil løg og skær i både. Skyl babyspinaten.
- 3. Kylling:** Varm en pande op til høj varme og tilsæt lidt olie. Svits kyllingen på alle sider et par min. i alt. Tilsæt svampene og løg og steg videre i 2 min.
- 4. Cremet risoni med kylling:** Tilføj porcini mix, bouillon, creme fraîche og kogevand fra risonien. Kog op og smag til med salt og peber. Bland den færdigkogte risoni sammen med kylling og grøntsager. Vend spinaten i og top retten med ønsket mængde chiliflager.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.