



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kylling i "god sovs" med frisk pasta og grønne bønner

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

Det skal du bruge

350 (600)* g kyllingelårsteak
½ pk koriander, frisk
1½ fed hvidløg
½ pose hønsebouillon
½ stk citron
½ dl hvidvin cooking wine
150 g grønne bønner
250 g frisk pasta
1½ dl piskefløde

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Kylling:** Varm olie op ved høj varme i en stor gryde eller sauterpande. Læg kyllingen på med skindet nedad og brun godt af til skindet er gyldent. Skyl og hak imens koriander og pil og pres hvidløg. Krydr med salt og peber, vend kyllingen og skru ned for varmen. Tilsæt bouillon, 1½ dl vand, 2 spsk citronsaft, hvidvin, hvidløg og halvdelen af koriander. Kog op og lad det simre under låg i ca. 12-15 min.
- 2. Grønne bønner:** Nip bønnerne og kog dem ca. 5 min. i rigeligt vand.
- 3. Frisk pasta:** Kog pasta efter anvisningen på pakken sammen med bønnerne de sidste min.
- 4. God sovs:** Tag kyllingestykkerne op og hold dem varme. Tilsæt fløde og bring saucen i kog. Smag til med salt og peber og evt. mere koriander og citronsaft.
- 5. Anret:** Læg kyllingestykkerne tilbage i saucen og servér med frisk pasta og bønner. Drys med det sidste koriander.