



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

Pasta puttanesca med kylling

Det skal du bruge

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt 2+. De varer, der kun er angivet med én mængde, gælder for både 2 personer og 2+ personer.*

250 g pasta hvid
35 g grana padano
½ stk hvidløg solo
¾ dåse hakkede tomater
½ glas kapers
25 g oliven
1 drys basilikum
300 (420)* g kyllingeinderfilet

Du skal selv have:

Olie, Olivenolie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
- 2 **Puttanesca sauce:** Varm en sauterpande op med lidt olivenolie. Hak hvidløg fint og steg det uden at det tager farve. Tilsæt hakkede tomater. Hak oliven groft, dræn kapers og kom det i saucen. Lad den småsimre i ca. 10 min.
- 3 Kom pastaen i det kogende vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den.
- 4 Varm en stegepande op med lidt olie til høj varme. Skær kyllingen ud i små stykker og steg den 2-3 min. så den får lidt farve. Kom den op i saucen og smag til med salt og peber. Kog det sammen i yderligere 2 min.
- 5 Riv Grana osten fint. Pluk basilikum groft.
- 6 Bland pasta, basilikum og halvdelen af osten i saucen og vend det godt sammen. Servér og drys mere ost på toppen.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Mælk

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion: 3.330 kJ / 796 kcal
(3.594 kJ / 859 kcal)*

Indhold Pr. portion *(2+)

Fedt 18,8 (19,4)* g
heraf mættede fedtsyrer 4,8 (5,0)* g

Kulhydrat 97,5 g
heraf sukkerarter 9,5 g

Protein 59,2 (73,6)* g

Salt 1,4 (1,5)* g

Kostfibre 1,9 g