



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

Kylling med fennikel, bacon og pasta

Det skal du bruge

½ stk løg
½ stk hvidløg solo
½ stk fennikel
75 g bacon
200 g pasta hvid
½ pose bouillon, grøntsag
1 tsk timian
½ tsk oregano
300 g kyllingeinderfilet
1¼ dl piskefløde
35 g grana padano
1 drys persille, bredbladet

Du skal selv have:

Salt

Fremgangsmåde

- 1 Pil og hak løg og hvidløg. Fjern bunden af fennikel og skær i skiver.
- 2 Kom bacon i en stor gryde og svits sammen med løg og hvidløg i ca. 1 min.
- 3 Tilsæt fennikel, pasta, bouillon, timian, oregano, kylling, fløde, 4 dl vand og lidt salt. Lad det hele småkoge under låg i 15-18 min.
- 4 Riv grana og hak persille groft.
- 5 Servér pasta og kylling drysset med grana og persille.

Allergener

Æg, Hvede, Mælk, Selleri

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: 4.012 kj / 959 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 41,9 g
heraf mættede fedtsyrer 22,6 g

Kulhydrat 80,6 g
heraf sukkerarter 9,2 g

Protein 64,9 g

Salt 3,3 g

Kostfibre 6,2 g