



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Linguine med kyckling, fänkål, citron och parmesan

Kyckling- & fänkålpasta

Citron ½ st
Bananschalottenlök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Fänkål ½ st
Kycklingfilé 300 g
Linguine 180 g
Vispgrädde ½ dl
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar
🏠 Olivolja
🏠 Vetemjöl ½ msk
🏠 Vatten 1 dl
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning

Till servering

Ruccola 65 g
Riven parmesan 50 g

1. Koka upp lättsaltat vatten till pastakoket i punkt 4.
2. Skölj citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Tärna fänkål smått. Dela kycklingfilé i mindre bitar och krydda med salt och nymald svartpeppar.
3. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek kycklingen ca 3 min. Tillsätt lök, vitlök och fänkål. Stek ytterligare ca 2 min.
4. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
5. Pudra vetemjöl över stekpannan och rör ner vatten, vispgrädde och smulad kycklingbuljong. Koka upp och sjud ca 7 min. Blanda ner finrivet skal och pressad saft från citronhalvan. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
6. Blanda väl avhållid linguine med pastasåsen. Servera krämig kyckling- och fänkålpasta med ruccola och riven parmesan.