



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 200 g
 Vispgrädd 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, vispgrädd 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 avhållt linguine med pastasåsen. Servera krämig kyckling- och fänkålpasta med ruccola och riven parmesan.