



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta Alfredo med kyckling, parmesan, grädde och babyspenat

Pasta

Linguine 200 g

Tomatsallad

Tomat 2 st

🏠 Olivolja

🏠 Balsamvinäger 1 msk

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Alfredosås

Gul lök 1 st

Vitlök 2 klyftor

Kycklingfilé 300 g

Vispgrädde 1 dl

Parmesanost 1 bit

Babyspenat 30 g

🏠 Olivolja

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

🏠 Smör

🏠 Vetemjöl 2 tsk

🏠 Vatten 2 dl

🏠 Kycklingbuljong ½ tärning

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i punkt 5.
2. **Tomatsallad:** Tärna tomater och lägg i en skål. Blanda med olivolja, balsamvinäger, salt och nymald svartpeppar.
3. **Förberedelse:** Finhacka gul lök och vitlök. Skär kycklingen i små bitar. Finriv parmesan.
4. Hetta upp olivolja i en stekpanna. Fräs kycklingbitarna runt om ca 5 min. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Lägg över kycklingen på ett fat, låt stekpannan stå.
5. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
6. **Alfredosås:** Tillsätt en klick smör till den använda stekpannan. Fräs lök och vitlök ca 2 min. Pudra ner vetemjöl och blanda runt. Tillsätt vatten, grädde och smulad kycklingbuljong, låt sjuda ca 5 min. Lägg ner den stekta kycklingen, riven parmesan och babyspenat i såsen. Låt sjuda ca 2 min. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
7. Häll av pastan. Blanda ihop nykokt pasta och Alfredosås. Smaka av med salt och nymald svartpeppar. Servera med tomatsallad.