



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Svamp- och tryffelpasta med kyckling, parmesan och grönkålschips

Parmesan- och grönkålschips

Grönkål 200 g

Riven parmesan 25 g

🏠 Bakplåtspapper 1 st

🏠 Olivolja

🏠 Salt 1 krml

Svamp- och tryffelsås

Gul lök 1 st

Vitlök 2 klyftor

Champinjoner 125 g

Kycklingfilé strimlad 250 g

Vispgrädde ½ dl

Porcini mix 1 påse

Kycklingbuljong ½ påse

Tryffelolja 1 tsk

Riven parmesan 25 g

🏠 Smör

🏠 Olivolja

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

🏠 Vetemjöl 2 tsk

🏠 Vatten 2 dl

Pasta

Spaghetti 200 g

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig). Koka upp lättsaltat vatten i en rymlig kastrull till pastakoket i punkt 4.
2. **Parmesan- och grönkålschips:** Skölj och repa grönkål från stammen. Plocka i mindre bitar och lägg på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med olivolja, salt och riven parmesanost. Tillaga i övre delen av ugnen ca 10 min, eller tills grönkålen är frasig.
3. **Förberedelse:** Finhacka gul lök och vitlök. Skiva champinjoner.
4. Koka pasta enligt tidsangivelsen på förpackningen.
5. **Svamp- och tryffelsås:** Hetta upp smör och olivolja i en stekpanna. Fräs strimlad kyckling ca 3 min. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Tillsätt champinjoner, lök och vitlök, fräs ytterligare ca 2 min. Pudra ner vetemjöl och blanda runt. Tillsätt vatten, vispgrädde, porcini mix och kycklingbuljong. Låt sjuda ca 5 min. Blanda ner riven parmesan och tryffelolja.
6. Blanda ihop kokt pasta med svamp- och tryffelsås. Smaka av med salt, nymald svartpeppar och eventuellt mer tryffelolja. Servera toppad med parmesan- och grönkålschips.