

OPSKRIFT



HR.SKOV



HR. SKOVS' PASTARET MED KYLLING

Opskrift - 2 pers.

Det skal du bruge:

2 kyllinge filet

Pasta penne

Hr. Skov Bread dipper

Hr. Skov Havtornsalt

4 Forårsløg

2 Gule rødbeder

1 håndfuld sukkerærter

¼ Spidskål

Purløg

Arla unika karamelsten el. parmesanost



Video til opskriften

Sådan gør du:

1. Skær kyllingefiletten i mundrette stykker og mariner med bread dipper. Varm din pande op imens.
2. Sæt pasta penne over at koge med lidt bread dipper og havtornsalt for mere smag.
3. Skær forårsløg og rødbeder i grove stykker og sautéér på panden med kyllingen.
4. Snit kålen og skær purløg.
5. Tilsæt sukkerærter på panden.
6. Hæld den kogte pasta i en skål og vend med bread dipper.
7. Vend spidskål og purløg med de øvrige ingredienser på panden.
8. Vend pastaen over på panden til slut.
9. Anret og riv lidt ost henover.