



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kyllingebryst i flødesauce

Det skal du bruge

½ stk citron
1 fed hvidløg
1 pk tanelli ost
280 g kyllingebryst
50 g babyspinat
1 dl piskefløde
½ pose hønsebouillon
250 g frisk pasta
½ pk basilikum, frisk

Det skal du selv have

mel* ^b
salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b
smør ^b

^b basisvare

1. Skyl citron, riv skallen fint og skær resten i skiver. Hak hvidløg fint og riv osten.
2. **Citronstegt kyllingebryst:** Bland 1 spsk mel, citronskal, salt og peber godt sammen i en dyb tallerken. Vend kyllingebrysterne i blandingen. Varm ½ spsk smør og ½ spsk olivenolie op på en pande ved medium varme. Steg kyllingen 5 min. på hver side og tag dem af panden.
3. **Flødesauce:** Kom hvidløg på panden og lad det stege ca. 1 min. Tilsæt spinat og steg til det falder sammen. Tilsæt fløde, halvdelen af den revne ost, citronskiver og bouillon. Rør det sammen og læg kyllingebrysterne tilbage i saucen og lad det koge i 5-6 min.
4. **Frisk pasta:** Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog. Kog pasta i 3-4 min. efter hvor al dente du ønsker den.
5. **Anret:** Skyl og hak basilikum groft. Servér kyllingen med pasta og drys med resten af osten og basilikum.