



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Stegt kylling med grøntsager og fettuccine i cremet sennepssauce

Pasta

250 g frisk pasta

1 dl kogevand ^b

Kylling og grøntsager

½ stk porre

½ stk broccoli

200 g champignoner

½ stk citron

300 g kyllingeinderfilet

Sauce

½ pose hønsebouillon

½ pose dijon sennep

1 dl creme fraiche 18%

½ stk citron

1 dl kogevand ^b

Det skal du selv have

olie ^b

salt ^b

peber ^b

^b basisvare

1. **Pasta:** Kog pastaen som anvist på pakken, men gem lidt af kogevandet.
2. **Kylling og grøntsager - forberedelse:** Rens imens porre og skær den i tynde skiver. Skyl broccoli og del den i små buketter, Brug gerne stokken på broccolien. Rens svampe og skær dem i grove stykker. Del kyllingestykkerne i to. Riv citronskal og sæt til side.
3. **Kylling og grøntsager:** Opvarm en sautérpande med olie, steg kyllingekødet i 2-3 min. og krydr med salt og peber. Tilsæt porre, broccoli og svampe og steg videre ved middelvarme i 2-3 min. til grøntsagerne er let møre.
4. **Sauce:** Opløs bouillon i kogevandet og rør sammen med sennep og creme fraiche. Tilsæt til kylling-grøntsagsblandingen og varm det op, men det må ikke koge for voldsomt, så skiller saucen. Smag til med citronsaft, salt og peber.
5. Bland pasta med kylling og grøntsager i sennepssauce og pynt med revet citronskal eller servér pasta og kylling hver for sig.