



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kyllingefilet og cremet svampepasta med salat og syltede rødløg

Kylling

300 g kyllingeinderfilet

Pasta

200 g pasta

Cremet svampesauce

100 g champignoner

½ stk løg

1¼ dl piskefløde

1 spsk sojasauce

Salat

1 stk tomat

75 g salatmix toscana

½ glas syltede rødløg

Det skal du selv have

olie ^b

salt ^b

peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Kylling:** Læg kyllingen i et ovnfast fad, pensl med lidt olie og krydr med salt og peber. Steg i ovnen i 10–12 min. til den er gennemstegt.
3. **Pasta:** Kog pastaen i rigeligt letsaltet vand i 8–12 min. efter hvor al dente du ønsker den.
4. **Cremet svampesauce:** Rens og skær svampene i tynde skiver. Pil og hak løget fint. Varm en stegepande op til middelhøj varme. Steg svampene på panden i ca. 3 min. til de har afgivet lidt væske. Kom lidt olie og løg på sammen med svampene og steg i cirka 4 min. Tilsæt fløde og soja og bring det i kog. Smag til med salt og peber.
5. **Salat:** Skyl og skær tomat i tern. Kom tomat, salat og syltet rødløg i en serveringsskål og vend med lidt olivenolie, salt og peber.
6. **Anret:** Bland flødesovsen og den kogte pasta sammen eller servér hver for sig med stegt kylling og salat.