



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Cremet pasta med squash og citronglaseret kylling

### Det skal du bruge

200 g pasta  
½ stk skalotteløg  
1 fed hvidløg  
½ stk squash  
½ stk rød peber  
½ pose citruskrydderi  
1 dl creme fraiche 18%  
2 pakker tanelli ost  
1 pk basilikum, frisk  
300 g kyllingeinderfilet  
½ stk citron

### Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olivenolie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Sæt pastaen over i letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den.
2. **Grønt:** Pil løg og hvidløg. Hak begge dele fint. Skyl squash og peberfrugt og skær i grove tern.
3. **Cremet sauce:** Varm en gryde op med lidt olivenolie. Steg løg og hvidløg i 1 min. uden det tager farve. Tilsæt squash og citruskrydderi og steg 2 min. mere. Kom creme fraiche på og kog uden låg ved medium varm i 5 min. Riv osten og tilsæt halvdelen til saucen. Kom basilikum i og blend saucen med en stavblender. Tilføj peberfrugt til sidst og smag til med salt og peber.
4. **Citronglaseret kylling:** Varm en stegepande med lidt olivenolie. Steg kyllingen ved høj varme ca. 2-3 min. på hver side og krydr med salt og peber. Pres citron og kom saften på panden. Lad det kog ind og vend kyllingen undervejs til de er glaseret.
5. **Anret:** Bland pastaen i saucen og servér med kyllingen til. Drys med resten af osten.