



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Linguine med kyckling, fänkål, citron och parmesan

Kyckling- & fänkålpasta

Citron ½ st
Bananschalottenlök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Fänkål ½ st
Kycklingfilé 300 g
● Salt 2 krm
● Vetemjöl* ½ msk
● Vatten 1 dl
Vispgräddes ½ dl
Kycklingbuljong ½ påse

Till servering

Linguine 200 g
Ruccola 65 g
Riven parmesan 50 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Svartpeppar, Vatten, Vetemjöl*

1. Koka upp lättsaltat vatten till pastakoket i steg 5.
2. **Förberedelse:** Skölj citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Tärna fänkål smått. Dela kycklingfilé i mindre bitar och krydda med salt och nymald svartpeppar.
3. **Kyckling- & fänkålpasta:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek kycklingen ca 3 min. Tillsätt lök, vitlök och fänkål. Stek ytterligare ca 2 min.
4. Pudra vetemjöl över stekpannan och rör ner vatten, vispgräddes och kycklingbuljong. Koka upp och sjud ca 7 min. Blanda ner citronskal och pressad saft från halva citronen. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
5. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
6. Blanda väl avhållad linguine med pastasåsen. Servera krämig kyckling- och fänkålpasta med ruccola och riven parmesan.