



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Pasta med snabb svampsås, färdiggrillad kyckling och ruccola

## Pasta

Mezze maniche rigate  
200 g

## Svampsås

Gul lök 1 st  
Champinjoner 200 g  
Vitlök 1 klyfta  
Torkad timjan ½ förp  
● Vetemjöl\* ½ msk  
Vispgrädd ½ dl  
Mjök 2 dl  
Kycklingbuljong ½ påse  
● Salt 1 krm  
● Svartpeppar 1 krm

## Till servering

Skivad kycklingfilé 1 förp  
Parmesanost 1 bit  
Ruccola 30 g  
Chili flakes

## Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,  
Vetemjöl\*

- 1. Pasta:** Koka pasta enligt anvisning på förpackningen. Spara lite av pastavattnet när du håller av pastan.
- 2. Svampsås:** Skär gul lök i mindre bitar. Se över champinjoner om de behöver sköljas. Hetta upp neutral olja i en stekgryta. Fräs gul lök, pressad vitlök, torkad timjan och champinjoner ca 4 min. Krydda med salt och nymald svartpeppar.
- 3.** Pudra över vetemjöl och vispa ner vispgrädd, mjök och kycklingbuljong. Koka upp och sjud tills pastan är klar.
- 4.** Mixa svampsåsen med stavmixer. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar. Blanda ner skivad kycklingfilé och avhåll pasta. Bli den för tjock, späd lite med det sparade pastavattnet.
- 5.** Servera krämig svamppasta i djupa tallrikar. Riv över parmesanost och toppa med ruccola och chili flakes (valfritt).