



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta Alfredo med kyckling, parmesan, grädde och babyspenat

Pasta

Linguine 200 g

Tomatsallad

Tomat 2 st

● Balsamvinäger 1 msk

Alfredosås

Gul lök 1 st

Vitlök 2 klyftor

Kycklingfilé 300 g

● Vetemjöl 2 tsk

● Vatten 2 dl

Vispgrädde 1 dl

Kycklingbuljong ½ förp

Parmesanost 1 bit

Babyspenat 30 g

Att ha hemma ●

Balsamvinäger, Olivolja,

Salt, Smör*,

Svartpeppar, Vatten,

Vetemjöl

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i punkt 5.

2. **Tomatsallad:** Tärna tomater och lägg i en skål. Blanda med olivolja, balsamvinäger, salt och nymald svartpeppar.

3. **Förberedelse:** Finhacka gul lök och vitlök. Skär kycklingen i små bitar. Finriv parmesan.

4. Hetta upp olivolja i en stekpanna. Fräs kycklingbitarna runt om ca 5 min. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Lägg över kycklingen på ett fat, låt stekpannan stå.

5. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.

6. **Alfredosås:** Tillsätt en klick smör till den använda stekpannan. Fräs lök och vitlök ca 2 min. Pudra ner vetemjöl och blanda runt. Tillsätt vatten, grädde och smulad kycklingbuljong, låt sjuda ca 5 min. Lägg ner den stekta kycklingen, riven parmesan och babyspenat i såsen. Låt sjuda ca 2 min. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.

7. Häll av pastan. Blanda ihop nykokt pasta och Alfredosås. Smaka av med salt och nymald svartpeppar. Servera med tomatsallad.