



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig mac and cheese med jalapeño, persilladestekt kyckling och ruccola

Mac and cheese

Casarecce 200 g
Jalapeño 1 st
Bechamelsås 1 förp
Hamburgerost ½ förp
● Pastavatten 1 dl

Sallad

Tomat 1 st
Snackgurka 1 st
Ruccola 60 g

Kyckling

Kycklingfilé 300 g
Persillade ½ påse
● Salt 2 krm

Att ha hemma ●

Olja, Pastavatten, Salt, Svartpeppar

- 1.** Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas.
- 2. Mac and cheese:** Koka casarecce enligt anvisningen på förpackningen (spara ca 1 dl av pastavattnet). Skiva jalapeño.
- 3. Sallad:** Skär tomat och snackgurka i mindre bitar och lägg i en salladsskål tillsammans med ruccola.
- 4. Mac and cheese:** Värm béchamelsås på medelvärme i en rymlig kastrull. Tillsätt jalapeño och hamburgerosten i skivor, rör om tills osten har smält.
- 5. Kyckling:** Dela kycklingfilé horisontellt. Hetta upp olja i en rymlig stekpanna. Krydda kycklingen med persillade, salt och lite nymald svartpeppar. Stek ca 3 min per sida, tills kycklingen är helt genomstekt (akta så det inte bränner).
- 6. Mac and cheese:** Blanda ner avhållad pasta i ostsåsen. Reglera konsistensen med det sparade pastavattnet. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 7. Servering:** Servera krämig mac and cheese med stekt kyckling och grönsallad.

TIPS! Dressa salladen med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar.