

Varmrätten tillagades av Jan, Chritser, Johan och Lars Ö

Pasta Alfredo med kyckling

Ingredienser för 4 portioner

400 g tagliatelle
2 kycklingfiléer
0,5 dl vetemjöl
1 banan chalottenlök
2 klyftor vitlök
2 msk smör, att steka löken i
100 g färskost
3 dl vispgrädde (eller matlagingsgrädde)
1,5-2 msk koncentrerad kycklingfond
1 dl parmesanost
salt
svartpeppar, nymalen



Topping

färsk persilja, finhackad

Gör så här

Halvera kycklingfiléerna till 4 tunna filéer. Vänd i mjölet, salta och peppra.

Finhacka chalottenlöken och vitlöken

Fräs mjukt i en stekpanna på medelhög värme tills löken blivit mjuk och glansig

Tillsätt färskost, grädde och kycklingfond. Låt puttra ihop.

Stek kycklingen gyllene i smör.

Vänd ned riven parmesan i såsen. Skär kycklingen i snygga skivor.

Blanda pastan med såsen och lägg kycklingen ovanpå vid servering. Toppa med finhackad färsk persilja.

VITT VIN FRISKT & FRUKTIGT

Ruppertsberger
Imperial Riesling, 2024
Tyskland Pfalz

13,5 % vol. Nr 72038

Nyanserad, fruktig, mycket frisk smak med inslag av päron, honung, mineral, persika, vita blommor och lime. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk eller skaldjur, gärna sallader

