



MIDDAGS TIPSET



4 port

KYCKLINGPASTA med SPENAT & PARMESAN

Supersnabb vardagspasta med krämig sås. Vill du göra rätten vegetarisk, tillsätt färdigkokta bönor eller kikärter istället för kyckling. Klart!

300 g pasta

450 g kycklinglårfilé

2 msk Arla Köket® Smör-&rapsolja

1 tsk salt & 1 krm svartpeppar

2 dl Arla Köket® lätt crème fraiche parmesan & vitlök

65 g babyspenat

Koka pastan. Strimla kycklingköttet. Fräs det i smör-&rapsolja i en stekpanna, salta och peppra. Rör ner crème fraiche och låt koka ihop ca 5 min. Vänd ner spenaten och blanda med pastan. Servera direkt.

Scanna
receptet till
mobilen!

