Pastaretter

- Kylling Alfredo

Kylling Alfredo

Kremet pastarett med saftig kylling, parmesan og et lite hint av sitron.



Fakta

- **Porsjoner:** 4
- **Tid:** ca. 30 minutter
- **Kategori:** Pasta / middag

Ingredienser

- Pasta - Fettuccine (450 g) - Linguine hvis du ikke finner fettuccine
- Kjøtt - Kyllingbryst (600 g)
- Grønnsaker - Hvitløk (3 fedd)
- Meieri - Kremfløte (3 dl)
- Meieri - Melk (1 dl)
- Meieri - Parmesan (100 g)
- Frukt - Sitron (1/2 stk)
- **Basisingredienser**
  - Krydder - Salt (etter smak)
  - Krydder - Sort pepper (etter smak)
  - Meieri - Smør (2 ss)

- Olje - Olivenolje (2 ss)

Fremgangsmåte

1. Kok pastaen i godt saltet vann etter anvisning på pakken. Spar litt av kokevannet før du heller av resten.
2. Krydre kyllingen godt med salt og pepper.
3. Varm en stor panne med olivenolje og smør. Stek kyllingen til den får fin farge og er gjennomstekt. La den hvile noen minutter før du skjærer den i skiver.
4. Bruk samme panne til sausen. Stek hvitløken raskt på middels lav varme.
5. Tilsett fløte og melk, og la det småkoke til sausen begynner å tykne.
6. Rør inn parmesan litt etter litt til sausen blir glatt og kremet.
7. Smak til med sitronsaft, salt og pepper.
8. Bland pastaen inn i sausen. Spe med litt kokevann til du får en myk og silkemyk konsistens.
9. Legg kyllingen over ved servering og topp gjerne med ekstra parmesan.

Tips

- Bruk nyraspet parmesan for best smak og konsistens.
- Litt pastavann gjør sausen smidigere og hjelper den å feste seg til pastaen.
- Server gjerne med grønn salat eller hvitløksbrød.

Kilde: Inspirert av oppskriften «Kylling Alfredo» på Godt.no.

Se originaloppskrift