

Oppskrift

Sitronpasta med kyllingkjøttdeig



1

Kok pasta etter anvisning på pakken.

2

Finhakk sjalottløk og fres i en varm panne med olje, sitronskall, salt og honning i ca. 2 minutter. Ha i kjøttdeigen og stek til akkurat gjennomstekt mens kjøttet hakkes i biter.

3

Hell over fløte og la småkoke i et par minutter eller til sausen tykner.

4

Hell vannet fra pastaen (spar på litt av kokevannet). Press over saften fra en 1 sitron og vend godt.

5

Rør revet parmesan over i sausen og vend inn pastaen med litt av kokevannet. Spe med nok kokevann til du har en kremet saus. Server med kvernet pepper, revet

sitronskall og litt grønt.

Trend: Hot Honey

Søtt og spicy – en klassisk kombinasjon som også fungerer med honning. Kombinasjonen honning og chili (for eksempel chipotle eller habanero) gir en ekstra piff på smaken! Fungerer til både søte og salte retter.

Produkter i denne oppskriften

Kylling Kjøttdeig 2x2kg Fr Enh



Ingredienser

Pasta	400 g
Olivenolje	4 ss
Sitronskall, finrevet	1 ss
Salt	0,5 ts
Honning	1 ts
Sjalottløk	3 stk
Prior Kjøttdeig av kylling	400 g

Kremfløte	3 dl
Sitron	1 stk
Fersk parmesan, revet	2 dl
Sort pepper	
Urter eller fenikkeltopper til pynt	