

Oppskrift

Fettuccine Alfredo med kyllingfilet



1

Varm opp olje i en stekepanne og ha i smør. Krydre filetene og stek dem gygne og gjennomvarme. Legg dem til side og hold dem gjerne varme.

2

Kok pasta i saltet vann, knapt al dente. Ta av 2 dl av kokevannet og sil av. Ha i en bolle og drypp over litt olivenolje, sett til side mens du lager saus.

3

Alfredosaus

I den samme pannen filetene ble stekt i, tilsett smøret. Ha i finhakket hvitløk og la surre i 1 minutt. Tilsett sakte kremfløte mens du rører. Smak til med salt, pepper, cayenne og muskat. La sausen putre så vidt i noen minutter, ikke la den koke.

4

Riv parmesan og ha 3 dl av den, litt av gangen, i sausen mens du rører. Løft over $\frac{1}{3}$ av pastaen. Rør inn i sausen. Så i to omganger til, rør inn mellom hver gang. Tykner sausen for raskt før servering, tilsett litt av kokevannet.

5

Server Fettuccine Alfredo med kyllingfilet, revet parmesan og et dryss persille.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Sousvide 5x750g Fr Enh



Ingredienser

| | |
|---------------------------------|--------|
| Prior Kyllingfilet sousvidekokt | 4 stk |
| Salt | 0,5 ts |
| Pepper | 0,5 ts |
| Vegetabilsk olje | 1 ss |
| Meierismør | 1 ss |
| Fettucine | 400 g |
| Alfredosaus | |
| Meierismør | 150 g |
| Hvitløksfedd | 6 stk |
| Fløte | 5 dl |
| Salt | 1 ts |

Alfredosaus

Topping

Pepper 0,5 ts

Cayennepepper 0,25 ts

Muskat 0,25 ts

Parmesan 100 g

Topping

Parmesan

Persille