

PASTA MED KYLLING OG FLØDE

Hygiejne

- Vask hænder grundigt med varmt vand og sæbe
- Kød og grøntsager på hver sit skærebræt

Ingredienser

- 800g spaghetti
- 800g kylling
- 500mL fløde
- 100g ost
- 4 fed hvidløg
- Salt og peber

Sådan gør i

1. Sæt en gryde med vand til at koge
2. Hak hvidløg fint, hak grøntsager, skær kylling i små stykker og krydr med lidt salt og peber.
3. Tilsæt spaghetti til det kogende vand
4. Svits hvidløget af
5. Tilsæt kylling til gryden og steg til det er gennemstegt
6. Tilsæt grøntsager, fløde og parmesan til gryden, rør rundt og lad retten simre
7. Smag til med salt og peber