



HAUGEN-GRUPPEN AS

Out of Home

Pasta med kylling, oliven & grillet fennikel

Opskrift til 10 personer

Opskrift og foto udviklet af
Cecilie Sofie Svensson.

INGREDIENSER:

1 kg Øko Paradiso Spaghetti
1/2 dl Monini Citronolie
4 fed hvidløg
4 scalotteløg, finthakkede
750 g kyllingefilet i strimler
2 dl vand og 1 spsk. Touch of Taste fjerkræsfond
250 g mascarpone
2 glas Paradiso Grillet Fennikel
200 g Paradiso Taggiasca oliven
1 stort bundt bredbladet persille, finthakket
Falksalt
Hvid Peber Hel

TILBEREDNING:

Sæt en stor gryde saltet vand over til spaghettien. Varm olien op i en stor pande og sauter hvidløg og scalotteløg nogle minutter til de er blanke og bløde. Tilsæt kyllingestrimlerne og lad dem svitse med ved medium varme nogle minutter. Tilsæt fond, mascarpone, fennikel og oliven og lad simre under låg til kødet er akkurat færdigt. Når spaghettien er kogt vendes den sammen med 1-2 dl af kogevandet sammen med saucen og persillen. Smag til med salt og peber og server straks.

