

inköpslistan.se

Av: Anna

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Lättlagat, Pasta

DILLKYCKLING MED GRÖN SPARRIS

Ingredienser

300 g spaghetti
4 dl buljong, höns *(tärning + vatten)*
400 g kycklingfile
1 st purjolök
200 g sparris *(fryst)*
250 g ärter *(frysta)*
1 knippe dill
125 g fetaost *(smulad)*
25 g pinjenötter

Gör så här

Koka spaghettin och låt rinna av.

Koka upp buljongen. Skär kycklingen i bitar. Ansa, skölj och strimla purjolöken. Lägg kyckling och purjolök i buljongen och sjud ca 3 min.

Skär sparrisen i bitar och lägg i buljongen med ärterna. Låt allt sjuda ca 3 min.

Hacka dillen och vänd ner den i buljongen tillsammans med spaghettin. Salta och peppra. Strö fetaost och pinjenötter över och servera.