



bild saknas

- 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 spaghetтин 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 spaghetтин. Salta och peppra. Strö fetaost och pinjenötter över och servera.