

INGREDIENSER

- 180 gram Hälsans Kök Grilled Fillet
- 150 g tagliatelle pasta
- 160 g kastanjesvampe, vasket og skåret i skiver
- 160g pose rucola, spinat eller lignende salat
- 4 spsk vegansk blød ost alternativ
- 4 spsk mælkealternativ
- 2 fed hvidløg
- håndfuld frisk persille, hakket
- 1 tsk olivenolie



2 SERVERING



18 MIN



LET

Kylling og svampe har været en klassisk kombination, så længe vi kan huske - nogle gange vil du bare have enkle trøstende smage - prøv vores veganske version her lavet med vores utrolige Hälsans Kök Fillets.

TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

1. Kog pastaen

Kog pastaen efter pakkens anvisning.

2. Tilbered "kyllinge"brystet

Opvarm olien i en slip-let stegepande og steg Hälsans Kök Fillets med svampene i 5 minutter, vend det hele ofte, indtil det er brunet og varmt hele vejen igennem. Tilsæt hvidløg og steg i yderligere et minut.

3. Lav saucen

Pisk flødeosten i en lille skål, og tilsæt gradvist mælkealternativet, indtil saucen er jævn.

Tilsæt et godt nip sort peber, hæld derefter i gryden med bryster og svampe, bland godt, så smagene kan blandes.

4. Server op

Dræn pastaen, men gem et par spiseskefulde af det stivelsesholdige pastavand i en separat kop. Smør pastaen med lidt olivenolie og læg den på tallerkenene. Kom Filleterne tilbage i saucen med lidt af pastavandet, og bland det hele sammen. Hæld brysterne og svampene over den varme pasta. Top med persillen og server med pebret rucolasalat.

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)