



Spaghetti al limone con pollo

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **40 min** Portioner: **4**

Spaghetti med en härlig citronsås samt airfryer-stekt kycklinglårfile. Fräscht, enkelt och supergott!!





INGREDIENSER

120 gram per person spaghetti eller linguine
5 dl grädde
2 dl vittvin
2 st juice från citroner + zestet
riven parmesanost
4 st kycklinglårfié
1 msk lökpulver
0,5 msk vitlökspulver
2 tärning kycklingbuljong
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att steka kycklinglåren i air fryern. Jag körde 200 grader 25 min. Krydda filéerna med salt och peppar. Skär sedan ner filéerna i kuber. Spara 1-2 filéer till att toppa pastan (som på bilden).
- 2** I en kastrull häller du vitt vin tillsammans med kycklingbuljongen, lök och vitlökspulvret. Koka upp och reducera till ca hälften. gå sedan i med grädde, citronjuice och zest. Salt och peppar efter smak.
- 3** Häll ner tärnade kycklinglåren och sjud ca 10 minuter för en krämigare konsistens. Smaka av!!
- 4** Koka pastan al dente och servera tillsammans med riven parmesanost! Smaklig måltid!