PASTA

Spaghetti al limone con pollo

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

40

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 peppr 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!