



Spagetti med kycklingfärssås & ostkräm

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **25 min** Portioner: **4-5**



Lättlagad spagetti & kycklingfärssås med ostkräm till. Finns så mycket gott att göra med kyckling, denna såsen tex. Blanda spagettin med köttfärssåsen när allt är klart, servera en klick ostkräm till, riv över någon god italiensk hårdost, dra några varv med svartpepparkvarnen och strö över persilja. Sist men inte minst, servera en kall öl till. Mums!



INGREDIENSER

kokt spagetti till 4 personer
500 gram kycklingfärs
1 skvätt olja att steka i
1 burk dolmio bolognese smooth classico 500 gram
1 burk mixade körstomater 400 gram
2 pressade vitlöksklyftor
2 dl grädde
salt & svartpeppar efter smak

1 smulad grönsaksbuljongtärning

Ostkräm

1 dl creme fraiche

1 dl riven grana padano

malen svartpeppar

Toppa med

riven italiensk hårdost och persilja

GÖR SÅ HÄR

1

Hetta upp olja i en stekpanna och bryn kycklingfärsen. Salta och peppra. Pressa i vitlöksklyftorna och rör runt. Häll i tomatsåsen och de mixade körsbärstomaterna, smula i buljongtärningen och tillsätt grädden. Rör om och låt såsen stå och småputtra ca 10-15 minuter, smaka av med salt & svartpeppar.

2

Mixa samman creme fraiche och osten med en liten minimixer tex. Smaka av med svartpeppar.

3

Blanda pasta med kycklingfärssåsen, lägg upp på tallrikar. Riv över osten och strösla över persilja, dra några varv med pepparkvaren och lägg en klick ostkräm på toppen. Smaklig spis!