

Pasta med kylling og appelsin

BRUH denne var digg.

Ingredienser

- ☐ 400 g pasta
- ☐ 500 g kyllingfilet
- ☐ 800 g jordskokk
- ☐ 2 sjalottløk
- ☐ 2 hvitløksfedd (jeg tar alltid litt mer tho)
- ☐ Fersk estragon
- ☐ 2 dl hvitvin ELLER 1 dl hvitvinseddik
- ☐ 1 ss sennep (anbefaler Dijon)
- ☐ 1 dl appelsinjuice (helst fersk fra en appelsin)
- ☐ Skallet til 1/2 appelsin
- ☐ 2 dl rømme

Fremgangsmåte

1. Vask, skrell og kutt opp jordskokken. Legg de i en bolle med vann
2. Skjær kyllingen i biter og ta på salt og pepper
3. Finhakk sjalottløk, hvitløk og estragon. Stek det i en stekepanne med masse smør til løken er blank og myk
4. Stek kylling og kok pasta
5. Kok opp vin, appelsinjuice, sennep i pannen og reduser (dvs. la det koke ned til en del av væsken er forsvunnet og det begynner å tykne).
6. Ha i kylling, løken, jordskokk, rømme og litt vann (typ 1 dl, gjerne bruk pastavann).
7. La alt putre til jordskokken er mør.
8. Når retten er ferdig tar du det på en tallerken og drysser over litt appelsinskall og estragon.
9. GLOMMERS

No picture rip, men her er en tegning:

