

Oppskrift

## Sitronpasta med kyllingkjøttdeig



1

Kok pasta etter anvisning på pakken.

## 2

Finhakk sjalottløk og fres i en varm panne med olje, sitronskall, salt og honning i ca. 2 minutter. Ha i kjøttdeigen og stek til akkurat gjennomstekt mens kjøttet hakkes i biter.

## 3

Hell over fløte og la småkoke i et par minutter eller til sausen tykner.

## 4

Hell vannet fra pastaen (spar på litt av kokevannet). Press over saften fra en 1 sitron og vend godt.

## 5

Rør revet parmesan over i sausen og vend inn pastaen med litt av kokevannet. Spe med nok kokevann til du har en kremet saus. Server med kvernet pepper, revet sitronskall og litt grønt.

Trend: **Hot Honey**

Søtt og spicy – en klassisk kombinasjon som også fungerer med honning. Kombinasjonen honning og chili (for eksempel chipotle eller habanero) gir en ekstra piff på smaken! Fungerer

til både søte og salte retter.

## Produkter i denne oppskriften

Kylling Kjøttdeig 2x2kg Fr Enh



## Ingredienser

Pasta	400 g
Olivenolje	4 ss
Sitronskall, finrevet	1 ss
Salt	0,5 ts
Honning	1 ts
Sjalottløk	3 stk
Prior Kjøttdeig av kylling	400 g
Kremfløte	3 dl
Sitron	1 stk
Fersk parmesan, revet	2 dl
Sort pepper	

Urter eller fenikkeltopper til pynt