

Pasta Alfredo og kylling i teriyakisauce

Samlet tid **25 min.** 10 min. Arbejdstid 15 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
2.880 kJ / 688 kcal

Fedt: **31,9 g** Protein: **47,7 g**
Kulhydrater: **51,8 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

500 g	kyllingebrystfilet
120 g	<u>Kikkoman Teriyaki Sauce med Ristet Hvidløg</u>
1 spsk.	<u>Kikkoman Ristet Sesamolie</u>
1 spsk.	smør
200 g	shiitakesvampe (eller svampe efter eget valg)
1	mellemstort løg
1	fed hvidløg
200 g	cherrytomater
200 g	piskefløde (double cream)
100 g	pecorino-ost
0,25 tsk.	friskmalet sort peber
0,25 tsk.	cayennepeber
500 g	linguine (eller friske båndnudler)
	Enkelte basilikumsblade

FREM GANGSMÅDE

Step 1

500 g kyllingebrystfilet - **4 spsk.** Kikkoman Teriyaki Sauce med Ristet Hvidløg **1 spsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie

Skær kyllingebrystfileten i tern eller strimler, og mariner dem i Kikkoman teriyaki woksauce med hvidløg i ca. 5 minutter. Opvarm Kikkoman sesamolie i en wok, og steg kyllingebrystfileten i 8 minutter. Fjern den derefter fra wokken.

Step 2

1 spsk. smør - **200 g** shiitakesvampe (eller svampe efter eget valg) - **1** mellemstort løg - **1** fed hvidløg - **200 g** cherrytomater

Opvarm smørret i wokken til saucen. Skær svampene i stykker på ca. 2 cm. Skær løg i tern, hak hvidløg, og steg begge dele sammen med svampene i det opvarmede smør i ca. 5 minutter. Tilsæt tomaterne, og steg i yderligere 3 minutter.

Step 3

200 g piskefløde (double cream) - **4 spsk.** Kikkoman Teriyaki Sauce med Ristet Hvidløg - **100 g** pecorino-ost - **0,25 tsk.** friskmalet sort peber - **0,25 tsk.** cayennepeber - **500 g** linguine (eller friske båndnudler)

Hæld fløden i wokken sammen med den resterende Kikkoman teriyaki woksauce med hvidløg, og bring det hele i kog. Riv pecorinoen, rør den i saucen, og smag til med peber og cayennepeber. Kog pastaen i henhold til pakkens anvisninger.

Step 4

Enkelte basilikumsblade

Bland saucen med pasta og kylling i wokken, anret den færdige pastaret på tallerkener, og pynt med basilikum inden servering.