

# Krämig kycklingpasta med svamp och dijonsenap

Av: Zeina Mourtada Från: Kökets middag

**15** ingredienser | **30 min**

Hela familjens favoritpasta! Kyckling tillagas med svamp och lök i en gräddig sås och blandas vid servering med nykokt pasta.

Passar lika bra att servera en vardag som till helgen.



Foto: TV4

[Spela videoklipppet](#)

## Ingredienser



400 g pasta, gärna penne

600 g kycklingfilé

2 schalottenlökar

2 klyftor vitlök

200 g champinjoner

1 tsk dijonsenap

2 msk japansk soja

1 msk vetemjöl

5 dl vispgrädde

1 dl mjölk

smör, till stekning

olja, till stekning

salt

peppar

## Gör så här

- 1 Skala och finhacka lök och vitlök. Hacka champinjoner. Skär kycklingen i strimlor.
- 2 Hetta upp matfett i en stekpanna och stek löken tills den får färg. Vänd i kyckling och stek lite till. Tillsätt champinjoner och vitlök och fräs några minuter under omrörning.
- 3 Strö över vetemjöl och vänd runt. Häll i grädde, mjölk och soja. Rör ner dijonsenap och salta och peppra.
- 4 Koka upp under omrörning, sänk värmen och låt såsen sjuda långsamt utan lock i ca 10-12 minuter. Smaka av och se om det behövs mer av senap, soja, salt eller peppar.
- 5 Koka pastan enligt anvisning på förpackningen.
- 6 Häll av pastan och blanda med kycklingsåsen. Vänd i persilja och servera genast.

## Till servering

1 dl färsk persilja, finhackad

