

Kyckling Alfredo pasta med teriyakisås

Total tid **25 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse 15 Min. Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
2.880 kJ / 688 kcal

Fett: **31,9 g** Protein: **47,7 g**
Kolhydrater: **51,8 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

500 g	kycklingfilé
120 g	<u>Kikkoman Teriyakisås med rostad vitlök</u>
1 msk	<u>Kikkoman rostad sesamolja</u>
1 msk	smör
200 g	shiitakesvampar (eller valfria svampar)
1	medelstor lök
1	vitlösklyfta
200 g	körsbärstomater
200 g	vispgrädde
100 g	pecorinoost
0,25 tsk	nymalen svartpeppar
0,25 tsk	cayennepeppar
500 g	linguine (eller färska nudlar)
	Några basilikablاد

FÖRBEREDELSE

Steg 1

500 g kycklingbröstfilé - **4 msk** Kikkoman Teriyakisås med rostad vitlök **1 msk** Kikkoman rostad sesamolja

Skär kycklingbröstfilén i tärningar eller strimlor och marinera med Kikkoman Teriyaki woksås med rostad vitlök i cirka 5 minuter. Värm Kikkoman Sesamolja i en wokpanna, stek kycklingbröstet i cirka 8 minuter och ta sedan upp det.

Steg 2

1 msk smör - **200 g** shiitake mushrooms (or mushrooms of your choice) - **1** medelstor lök - **1** vitlösklyfta - **200 g** körsbärstomater
Värm smöret i wokpannan till såsen. Skär svampen i ca 2 cm stora bitar. Tärna löken, finhacka vitlöken och fräs båda med svampen i det uppvärmda smöret i cirka 5 minuter. Tillsätt tomaterna och fräs i ytterligare 3 minuter.

Steg 3

200 g vispgrädde - **4 msk** Kikkoman Teriyakisås med rostad vitlök - **100 g** pecorinoost - **0,25 tsk** nymalen svartpeppar - **0,25 tsk** cayennepeppar - **500 g** linguine (eller färska nudlar)

Häll i grädden och resterande Kikkoman Teriyaki woksås med rostad vitlök och koka upp. Riv pecorinon, rör ner den i såsen och krydda med svartpeppar och cayennepeppar. Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen.

Steg 4

Några basilikablاد
Blanda såsen med pasta och kyckling i wokpannan, lägg upp på tallrikar, garnera med basilika och

servera.