

## INGREDIENSER

- 1 Paket Hälsans Kök Ovo-vegetarian Grilled Fillets (300g)
- 150 g tagliatelle pasta
- 160 g kastanjsvampar, tvättade och skivade
- 160g påse rucola, spenat eller liknande sallad
- 4 msk vegansk mjukostalternativ
- 4 msk mjölkalternativ
- 2 vitlöksklyftor
- näve färsk persilja, hackad
- 1 tsk olivolja



2 PORTIONER



19 MIN



LÄTT

Kyckling och svamp har varit en klassisk kombination så länge vi kan minnas - prova vår växtbaserad version här gjord med våra otroliga Hälsans Kök Ovo-vegetarian Fillets.

## TILLAGNING

**1. Koka pastan**

Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen.

**2. Koka "kyckling"brösten**

Hetta upp oljan i en stekpanna med non-stick och koka Hälsans Köks Ovo-vegetarian Fillets med champinjonerna i 5 minuter, vänd allt ofta tills det är brunt och varmt. Tillsätt vitlöken och fräs ytterligare en minut.

**3. Gör såsen**

Vispa färskosten i en liten skål, tillsätt gradvis mjölkalternativet tills såsen är slät. Tillsätt en rejäl nypa svartpeppar, häll sedan i pannan med bröst och svamp, blanda väl så att smakerna blandas.

**4. Servera upp**

Häll av pastan men spara några matskedar av det stärkelsehaltiga pastavattnet i en separat kopp. Klä pastan med lite olivolja och lägg upp på tallrikarna. Lägg tillbaka "kyckling"brösten i såsen med lite av pastavattnet, blanda ihop allt. Häll brösten och svampen över den varma pastan. Toppa med persiljan och servera med den peppriga rucolasalladen.

**FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE**