

ITALIENSKE KYLINGEPAKKER



6 personer

6 tynde træpinde	500 g. båndpasta
6 kyllingefileter	400 g. grønne asparges
1 håndfuld frisk grofthakket basilikum	3 dl. creme fraiche
3 dl. groftrevet parmesanost	½ tsk. majsstivelse
peber	2 spsk. grønsagsfond (Touch of Taste)
6 store tynde skiver lufttørret skinke (parma)	
6 skalotteløg	
6 cherrytomater	
olivenolie	

Skær en dyb lomme i fileterne og drys med peber. Bland basilikum og parmesan og fyld det i lommerne. Rul en skive skinke om og hold det hele sammen med en træpind med en tomat på den ene side og et løg på den anden. Pensl med olie og steg dem ca. 20 min. ved 200° på midterste rille.

Skær det nederste af aspargesene. Skær stilke i små stykker og læg hovederne i iskoldt vand 1-2 min. Kog pastaen efter anvisningen – lad aspargesstilkene koge med det sidste minut.

Bland creme fraiche og majsstivelse og bland det med fond. Varm det langsomt op i en gryde. Læg afdryppet pasta i en skål, dryp saucen over og pynt med aspargeshoveder.