

## INGREDIENSER

300 gram Hälsans Kök Ovo-vegetarian  
Grilled Fillets

150 g tagliatelle pasta

160 g kastanjesopp, vasket og skåret i skiver

160g pose rucola, spinat eller lignende salat

4 ss vegansk myk ost alternativ

4 ss melkealternativ

2 fedd hvitløk

håndfull frisk persille, hakket

1 ts olivenolje



2 PORSJONER



19 MIN



LETT

Kylling og sopp har vært en klassisk kombinasjon så lenge vi kan huske - prøv vår plantebaserte versjon her laget med våre utrolige Helsekjøkken Ovo-Vegetar-fileter.

## FREMGANGSMÅTE

### 1. Kok pastaen

Kok pastaen etter anvisning på pakken.

### 2. Stek "kyllingbrystet".

Varm oljen i en stekepanne og stek Hälsans Köks Ovo-vegetariske fileter med soppen i 5 minutter, snu alt ofte til det er brunt og varmt. Tilsett hvitløken og stek i et minutt til.

### 3. Lag sausen

Pisk kremosten i en liten bolle, tilsett melkealternativet gradvis til sausen er jevn. Tilsett en god klype sort pepper, hell deretter i pannen med bryst og sopp, bland godt for å blande smakene.

### 4. Server opp

Tøm pastaen, men hold noen spiseskjeer av det stivelsesholdige pastavannet i en egen kopp. Kle pastaen med litt olivenolje og legg på tallerkenene. Ha "kylling"-brystene tilbake i sausen med litt av pastavannet, bland alt sammen. Hell brystene og soppen over den varme pastaen. Topp med persillen og server med den pepperaktige rucolasalaten.

**SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO**