

## Krämig kyckling från Toscana

Publicerad av *Torbjörn Berner* På 8 maj, 2019 @ 12:35 I Fågel | [Kommentarer inaktiverade](#)

---



Typisk toskansk rätt, som har både en härlig smak och spännande utseende. Passar förträffligt som pastasås.

Detta behöver du till fyra:

800 g kycklingbröstfilé skuren i tunna skivor

2 msk olivolja

3 dl vispgrädde

1 msk kycklingfond

1 dl torrt vitt vin

1 msk pressad citron

2 vitlösklyftor, pressade

1 tsk oregano

1 dl riven parmesan

2 dl hackade saltorkade tomater

2 dl hackad färsk spenat

salt och peppar efter smak

Så här gör du:

Hetta upp oljan i en stor stekpanna. Stek kycklingsskivorna så att allt rött försvinner. Ta bort kycklingbitarna. Använd samma stekpanna utan att rengöra den.

Tillsätt vin, kycklingfond, vitlök, oregano och parmesan. När det blandat sig rör du ner grädden. Vispa konstant så att det blir tjockt. Tillsätt spenat och saltorkade tomater. När spenaten blivit mjuk lägger du i kycklingbitarna och blandar det samman. Servera direkt. Passar bra med pasta. Toppa gärna med lite ruccola.