



## BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

# KYLLING MED SVAMPE OG PASTA

## INGREDIENSER:

### 4 personer

280 g kyllingeinderfileter  
200 g champignon eller blandede svampe  
1 fed hvidløg  
1 lille løg  
1 dl vand  
½ terning høsebouillon  
1½ dl mælkefri "madlavningsfløde"/cuisine  
Pynt evt. med frisk persille eller oregano



## SÅDAN GØR DU:

Svits inderfileterne på en stor pande i lidt fedtstof.

Skær champignonerne eller svampene i grove stykker. Hak hvidløg og løg fint og kom det på panden med svampene. Svits ca. 5 minutter.

Tilsæt vand og bouillon og lad saucen simre ca. 10 minutter. Tilsæt "madlavningsfløde"/cuisine og varm op. Skal ikke koge for meget, da det nemt bliver grynet.

Kog pasta som beskrevet på emballagen. Sigt vandet fra og vend pasta i saucen.

Pynt evt. med friskhakket persille eller oregano.