HAUGEN-GRUPPEN

Penne Tricolore med kyllling, kremet karrisaus og hele semitørkede tomater (1 personer)

Forberedelse



Mild Currypaste blandes med hvitløk, olivenolje og limesaft i en bolle. Kyllingen grovkuttes og vendes i marinaden. La dette marineres på kjøl over natten. Stekes på plate i kompidamper på 160 grader i 4-5 minutter, eventuelt i panne. Tilberedning av de forkokte pastatypene fra Surgital følger altid samme mønster: Kok opp til fosskokende vann eller plasser pastaen på damp i ovnen i perforert gastronorm. Varm opp pastaen i ca 1-2 minutter ved bruk av begge tilbehørsmetodene. Samtidig, stek hvitløk, løk, grønnsaker i stekpanne, kjele eller på grill. Tilsett litt smør og fløte, eventuelt tomasaus, miks sammen med den dampede pastaen og kyllingen. Avslutt retten med pesto, parmesan, krydder og salt opp du syns at smaken skal løftes opp litt. Serveres på tallerken, på fat eller i gastronorm.

Produkter

Curry Paste Mild *(Sennep,kan inneholde spor av Nøtter,Mandler,Peanøtter)	0,02 kg
Penne Tricolore 4x1kg, Surgital	0,15 kg
Tomat semitørket hel 6x1 kg	0,07 kg
Pesto Genovese *(Melk,Nøtter,Kasjunøtter)	0,03 kg
Basilikumpesto 1,0 kg	0,03 kg
Extra virgin olivenolje	0,02 l
Kyllingfilet	0,09 kg
Løk hakket	0,025 kg
Hvitløk hakket	3 g
Fløte	0,02 l
Smør	20 g
Parmesan	20 g

*Allergener