

# Kycklingklubba med champinjoner och tryffelfylld ravioli.

När man hittar den där gyllene balansen mellan lättlagat och lyxigt. Det är då matlagning är som allra bäst tycker jag! Idag blev det kyckling med champinjoner och balsamvinäger, en rätt med massor av smak, tack vare just balsamvinägern. Men också tack vare den färska raviolin jag kokade och hade till. Där kan du ju välja smak efter vad du är sugen på. Idag valde jag en ravioli med tryffel. Det passade så gott till den här rätten!



4



50 MIN

Pasta

Kyckling och annan fågel

## Ingredienser:

300 g champinjoner  
4 schalottenlökar  
smör att steka i  
några stänk worcestershiresås  
1 1/2 dl balsamvinäger  
1 dl grädd  
850 g färska kycklingklubbor  
500 g fylld ravioli  
2 kvistar grönkål

1 dl parmesanost  
salt & svartpeppar

**Gör så här:**

1. Skiva svampen och stek den på medelvärme i en torr, ugnsfast stekpanna tills svampen börjar släppa ifrån sig vätska. Tillsätt smör och fortsätt steka.
2. Skala och skiva löken tunt. Låt den steka med svampen tills löken mjuknat och svampen fått fin färg. Ha i några stänk worcestershiresås, balsamvinäger och grädde.
3. Lägg kycklingklubborna i stekpannan tillsammans med svampen. Skeda lite av såsen över kycklingen.
4. Värm ugnen till 225°C och ugnstek sedan kycklingen i cirka 30 minuter eller tills kycklingen är helt klar.
5. Repa grönkålen och skär ner i mindre bitar, strö den över svampen och kycklingen de sista minuterna.
6. Koka pastan enligt anvisningarna på paketet. Lyft ur kycklingklubborna och blanda pastan med champinjoner och såsen. Lägg tillbaka kycklingen, toppa med riven parmesan, salt och svartpeppar.

## Vintips till maten:



Spara i lista

### Roots Drostdy-Hof Shiraz Merlot Fairtrade

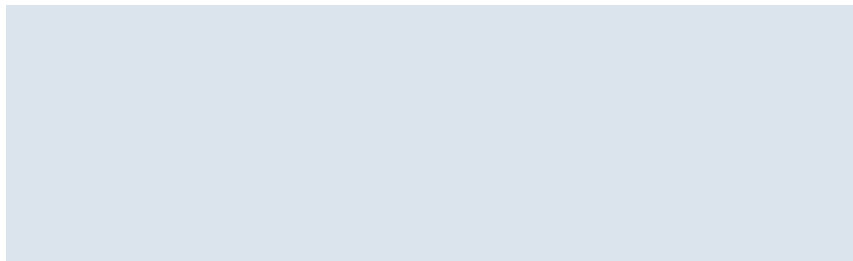
Systembolagsnummer: 71648

65,00 kr

---

Till dagens recept tar vi ett glas Roots Drostdy-Hof Shiraz Merlot Fairtrade, ett sydafrikanskt vin med bärig och fruktig smak av med inslag av röda frukter, örter och lakrits.

## Fler goda recept med kyckling:





## Helstekt kyckling i ugn med tryffel.

Ge kycklingen tid i ugnen på en lägre temperatur och ös den ett gudagott tryffelmör. Av skyn som bildas gör du sen den godaste tryffelsås du kan tänka dig.

**Läs mer**

---



## Krämig pasta med kyckling, soltorkade tomater och vitlök.

Linnéas utsökta pasta med kyckling bara måste provas nu i höstdunklet. En riktigt krämig pasta med kyckling och riven parmesan kan lysa upp den mörkaste dagen.

**Läs mer**

---



## Att välja vin till olika rätter på kyckling.

Vilket vin du ska välja till kyckling beror på hur du tillagar, kryddar och smaksätter den. Här får du tips på vilka vintyper som passar till olika rätter.

[Läs mer](#)

---



## Krämig kycklingpasta med parmesan och ugnsbakade tomater.

Recept på krämig kycklingpasta med parmesan och ugnsbakade tomater. Perfekt både för fest och vardag.

[Läs mer](#)

---

Utskrift