



Vælg en side



## One pot pasta med kylling og bacon.

19/04/2017 | Aftensmad - masser af inspiration til aftensmaden, Fjerkræ, Hovedretter, Hverdagsmad, Pastaretter - opskrifter med pasta, Svinekød | 52 Kommentarer



One pot meals er virkelig i høj kurs herhjemme. Ikke fordi jeg ikke bryder mig om at lave mad eller tilbringe tid i køkkenet. Men fordi jeg synes, det er lidt sjovt, at lege med at komme forskellige ingredienser i en gryde, lægge låg på og lade det hele koge i ca 15 minutter. Og så er der lækker aftensmad klar til servering. Nemt og bekvemt og med et minimum af arbejde og opvask. Hvilket denne her one pot pasta med kylling og bacon er et glimrende eksempel på.

Se også – [One pot spaghetti bolognese](#) | [One pot cheeseburger pasta](#) | [One pot kylling i karry](#) | [One pot pasta med tomat og bacon](#)

## One pot pasta med kylling og bacon.

Jeg lavede one pot pasta med kylling og bacon til aftensmad forleden. Det tog i omegnen af 12 minutter fra gryden var bragt i kog, til jeg satte den på spisebordet. Og så kunne vi ellers nyde den lækre, cremede pastaret med et strejf af hvidløg, mør kylling og knasende sprøde baconstykker på toppen. Baconstykkerne stegte jeg for øvrigt på en pande ved siden af, Jeg kan godt lide, at de er knasende sprøde, Men er man ligeglad med det, så kan de bare kommes i gryden sammen med de øvrige ingredienser.

Man er nødt til at røre et par gange i pastaretten, imens den tilberedes. Ellers kan man risikere, at pastaen brænder fast i bunden af gryden, når fløde og bouillon reduceres ind til en cremet sauce. Men ellers er der ikke noget, som kan gå galt. Og står man alligevel ved komfuret og steger bacon, så er det jo ikke svært lige at tage låget af gryden og røre lidt rundt.

Jeg brugte ca. 3 dl grønsagsbouillon – man kan bruge grønsags- eller hønsbouillon – og jeg synes, det gav en tilpas mængde sauce og en lækker cremet pastaret. Ønsker man mere sauce, så tilføjer man blot lidt ekstra bouillon eller måske bare vand eller mælk. Den ekstra væde kan sagtens tilsættes undervejs. Så behøver man ikke hælde det i gryden fra start, man kan i stedet vurdere undervejs.

### One pot pasta med kylling og bacon

---

Samlet tid  
15 min

---

Antal: 2 personer



 Print opskrift  Pin opskrift



4.5 fra 22 stemmer

## **Ingredienser**

- 225 gr spaghetti, skruer eller penne
- 150 gr kylling (stegt eller kogt)
- 1 fed hvidløg (presset)
- 4 dl grønsags- eller hønsebouillon
- 1½ dl madlavnings- eller piskefløde
- 100 gr revet ost
- 1 pk bacon i tern
- salt og peber
- hakket persille til pynt

## Fremgangsmåde

- Kom pasta, kylling i tern, presset hvidløg, bouillon, fløde og revet ost i en gryde, læg låg på og bring gryden i kog.
- Lad gryden snurre i 10-12 minutter, eller indtil pastaen er tilberedt og saucen tyk og cremet.
- Rør i gryden et par gange undervejs, så det ikke brænder fast i bunden. Ønskes ekstra sauce, så tilsæt mere væde i form af bouillon eller bare lidt vand/mælk.
- Imens steges bacon brunt og sprødt på en stegepande og afdryppes på et stykke køkkenrulle.
- Smag pastaen til med salt og peber og vend bacontern i retten. Hold evt. lidt bacon tilbage og drys det på toppen ved serveringen sammen med friskhakket persille.