**Kremet Farfalle med kyllingkjøttdeig**

Pasta i alle varianter er jo bare så godt. Her har jeg brukt en fargerik Farfalle som vi selger i butikken vår, men du kan gjerne bruke vanlig, eller annen pasta.

**Du trenger**

(Til 4 personer)

300 gram Farfalle (tørr)

400 gram kyllingkjøttdeig

Smør til steking

1 løk

150 gram champignon

2 dl kremfløte

0.5 dl av pastavannet

30 gram revet parmesan

Kvernet pepper

Salt

Frisk basilikum

**Slik gjør du**

Kok pasta etter anvisning på pakken

Stek kjøttdeigen i en panne med smør. Tilsett oppkuttet løk og champignon mot slutten

Ha i fløte og litt av pastavannet. La det koke inn i 4-5 minutter

Tilsett parmesan og smak til med salt og kvernet pepper. Bland så inn pasta

Topp med litt frisk basilikum og litt ekstra parmesan