



Kycklingpasta och äpple- och paprikasås

Kock: **Cattis Legelius** Tid: **40 min** Portioner: **4**



En god och mustig kycklingrätt. Njut den gärna med ett glas god äppelcider till.



INGREDIENSER

- 6 st kycklingbröstfiléer
- 1 st schalottenlök
- 4 msk crème fraîche med chili- och paprikasmak
- 5 dl matlagingsgrädde
- 4 msk kalvfond
- 1/2 st köttbuljongtärning
- 1 st vitlöksklyfta
- 1 äpple
- 1 gul paprika
- 1 nypa färsk basilika, hackad
- 1 tsk kinesisk soja

salt och grovmalen svartpeppar
smör till stekning
färsk basilika till garnering

GÖR SÅ HÄR

1

Börja med såsen. Finhacka schalottenlöken och fräs den i smör någon minut. Häll på 3 dl matlagningsgrädde och lägg i den halva buljongtärningen, rör om och låt sjuda. Se till att buljongtärningen löser upp sig. Tillsätt 2 msk kalvfond, 1 tsk soya samt 2 msk chili- och paprika-crème fraîche. Låt puttra ihop på svag värme 5-7 min. Pressa även i en vitlöksklyfta och låt det fortsätta puttra.

2

Skala och skär upp ett äpple i småbitar och häll i såsen. Tillsätt ytterligare 2 dl matlagningsgrädde, 2 msk crème fraîche samt 2 msk kalvfond. Skär upp paprikan i småbitar och häll ner den i såsen. Salta, peppra och smaka av. Finhacka basilikan och rör ner den. Låt såsen stå på lägsta värme under tiden du förbereder kycklingen samt kokar pastan.

3

Jag delade kycklingfiléerna mitt itu och stekte dem i smör ett par minuter på varje sida. Saltade och pepprade dem. La dem sedan i en ugnsfast form och satte in i ugnen som värmts upp till 190-200 grader i ca 15 min. När du tar ut kycklingen så dela en så att du ser att den är genomstekt. Koka pasta till 4-5 port. enl anvisning. Servera sedan kycklingfiléer med sås, pasta och lite sallad till. Smaklig spis!