KYCKLING

Pastagratäng à la Mexikano

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **45 min** Portioner: **6**

45

En härlig krämig och smakrik pastagratäng med kyckling.

En gratäng fylld med en bechamelsås med smaker från det mexikanska köket och cheddarost, kyckling, chorizosalami och snabbtorkade tomater.

INGREDIENSER

500 gram fusillipasta
2 stycken stora majskycklingfiléer
0.5 tesked salt
0.5 tesked grovmald vitpeppar
100 gram chorizosalami i tunna skivor
200 gram purjolök, tunt skivad
300 gram cocktailtomater
1 deciliter hackad persilja
75 gram smör
8 matskedar vetemjöl
1 påse santa maria enchilada kryddmix
8-10 deciliter fet mjölk

1 deciliter vispgrädde
1 matsked socker
200 gram naturell färskost typ philadelphia
2 stycken finrivna vitlökskryftor
1-2 teskedar salt
200 gram riven lagrad cheddarost

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 200 grader. Lägg kycklingen på aluminiumfolie, salta och peppra med all vitpeppar. Lägg ihop folien över kycklingen och låt gå i ugnen i cirka 20 minuter.

2. Skölj och halvera tomaterna. Lägg dem på en stor tallrik, tillsätt några nypor salt och socker och låt dem gå på full effekt i mikron i 20 minuter. Öppna gärna luckan några gånger för att få ut lite ånga.
Koka pastan under tiden enligt paketets anvisning, men korta koktiden med 4 minuter. Häll av vattnet när pastan är färdig.

3. Smält smöret till bechamelsåsen i en rymlig kastrull. Vispa ner mjölet och enchiladamixen. Låt fräsa en stund på 75% av spisens kapacitet och sänk sedan till strax under medelvärme.
Häll ner mjölk och grädde pö om pö och vispa under tiden. Tillsätt salt, socker, riven vitlök, riven cheddar och färskosten. Vispa ihop och låt småkoka ett par minuter.

4. Skiva kyckling, salami och purjolök tunt och blanda ner i såsen.
Häll pastan i en stor ugnsform och häll på såsen. Blanda ordentligt, lägg på tomater och gratinera i ugnen på 225 grader i 10-12 minuter.
Strö över persiljan precis före servering.