PASTA

Pasta & kycklingsås

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **20 min** Portioner: **4**

20

En härligt krämig pastasås med kyckling.

INGREDIENSER

2 stora kycklingfiléer
1 liten gul lök
3 dl grädde
1 1/2 dl vatten
1 kycklingbuljongtärning (kung markatta)
1-2 tsk chiliflakes
3 vitlöksklyftor
romanticatomater
1 tsk torkad oregano
1 klick smör att steka i
kastanjechampinjoner
salt & svartpeppar efter smak
redning
en skvätt vatten och maizena

GÖR SÅ HÄR

1. Koka pastan enligt anvisning på paketet.

2. Finhacka lök, dela tomaterna på hälften, skiva eller klyfta champinjonerna, skär kycklingfiléerna i munsbitar.

3. Hetta upp en stekpanna, lägg i en klick smör. Stek kycklingen några minuter, tillsätt sedan svamp och lök. Stek ett par minuter.

4. Häll i grädden, vattnet, smula i buljongtärningen, pressa i vitlöksklyftorna. Krydda med oregani, chiliflakes, salt & peppar. Låt det småputtra en stund. Lägg i tomaterna och red av såsen. Låt såsen puttra en stund.

5. Lägg upp pasta på en tallrik och häll över sås, servera med en grönsallad till.