



Pasta & kycklingsås

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



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.