



KYCKLING

Pasta med kyckling

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



En snabblagad pastarätt med kyckling och smaksatt med vitlök och chili.



INGREDIENSER

4 portioner spagetti
1 dl olivolja
0.5 påse bladspenat
20 stycken färska basilikablad, ca
10 stycken skivade skogschampinjoner, ca
0.5 skivad röd chilifrukt
finhackad persilja efter smak
2 pressade vitlöksklyftor
0.5 isärplockad grillad kyckling
salt och nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka pastan efter anvisning på paketet.
- 2** Häll 1/3 av oljan i en varm panna. Stek svampen tills den fått lite färg, tillsätt chili, kyckling, vitlök, basilika och bladspenat. Krydda med salt & peppar.
- 3** Tillsätt röran i den avrunna pastan och häll i resterande olja och persilja. Blanda väl. Krydda ev med mer salt och svartpeppar. Servera med riven parmesan eller bara som den är.