



KYCKLING

Pepprig kyckling

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **30 min** Portioner: **3**



Kyckling, grönsaker och pasta i en pepprig sås. Enkel. lättlagad vardagsmat.



INGREDIENSER

3 kycklingfiléer
paprika
pak choi
färsk minimajs
purjolök
champinjoner

Pepparsås

4 dl vatten
2 pressade vitlöksklyftor
2 kycklingbuljongtärningar
2 msk ostronsås
1.5 tsk grovmalen svartpeppar
2 msk vatten

2 msk maizena
2 portioner barilla linguine

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka pastan enligt anvisning på paketet.
- 2** Skär grönsakerna i bitar. Man kan ju ta precis vilka man gillar. Stek dem i olja. Inte för länge de ska fortfarande vara krispiga.
- 3** Skär kycklingen i tunna skivor och stek den i olja.
- 4** Blanda ihop alla ingredienserna till såsen i kastrull. Låt det puttra en stund. Blanda ihop vattnet med maizenan och red av såsen till önskad konsistens.
- 5** Blanda ihop kyckling, grönsaker och sås. Ät och njut!