



Kycklingpasta med vårkänsla

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **35 min** Portioner: **4**



Mer grönt på tallrikarna och då passar den här snabba pastarätten med glada färger och vårkänsla perfekt!

Om du inte har färdiglagad kyckling, börja med det tillagningsmomentet.



INGREDIENSER

500 g tillagat kycklingkött
500 g pasta av valfri sort som passar i sallad
smör till pannan
1 st gul lök
2 st vitlöksklyftor
1 st zucchini
1 st gul squash (el ersätt med zucchini)
1 dl frysta ärtor
bladpersilja till garnering

Sås

3 dl kycklingbuljong
3 dl grädde

1 dl parmesan, ca
ev örter av valfri sort
salt & nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1

Hacka lök och vitlök. Skiva zucchini och squash. Fräs först lök och vitlök mjukt i lite smör på medelvärme och ta upp den ur pannan så länge.

Koka pastan enligt anvisning på paketet under tiden. Spara lite pastavatten till att eventuellt semare späda såsen.

Värm kycklingbitarna och håll dem varma.

Lägg i lite mer smör i pannan, höj värmen och tillsätt zucchini- och squashslantarna. Salta lätt och fräs dem snabbt i ett par minuter. Ta upp dem ur pannan och gå vidare med såsen i samma panna.

2

Vispa ur pannan med kycklingbuljongen och låt koka ett par minuter. Häll i vispgrädden, koka upp och låt puttra någon minut. Tillsätt parmesan och rör runt. Smaka av med salt & nymalen svartpeppar. Späd eventuellt såsen med lite pastavatten om den är för tjock. Lägg i de frusna ärtorna. Blanda och värm en minut.

3

Blanda såsen med löken och den nykokta pastan. Vänd ner den varma kycklingen och till sist grönsakerna. Garnera med bladpersilja och extra rivenparmesan.