



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Kyckling, Huvudrätt, Pasta, Fest

INDISKKRYDDAD KYCKLINGPASTA

Ingredienser ▮

8 dl pasta
 4 st kycklingfilé (*mindre bitar*)
 1 st lök, gul
 2 klyftor vitlök
 1 st paprika, röd
 1 msk margarin, flytande
 2 st tomat
 2 dl vatten
 1 tsk salt
 1 tsk ingefära
 1 tsk spiskummin
 1 tsk chilipulver
 1 tsk kanel, malen
 1 msk soya
 1 dl creme fraiche, lätt
 1 msk vetemjöl
 1 skiva ananas, skivor
 4 st morötter

Gör så här ▮

Hacka lök, vitlök och tomat och paprika. Fräs lök och vitlök i margarin på svag värme i en kastrull. Lägg i kyckling, tomater, kryddor och soya. Koka såsen ca 15 min. Sätt pastan på kokning. Tillsätt paprika och fraiche blandat med vetemjöl och låt koka ytterligare 5 min. Skär ananasen i bitar och servera den tillsammans med rivna morötter som tillbehör.