

inköpslistan.se

Av: Jon Andersson

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 soja. 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.