

inköpslistan.se

Av: Iréne

2 port

Kyckling, Huvudrätt, Pasta, Fest

KÄRLEKSPASTA*

Ingredienser

1 pkt färsk pasta *(tagliatelle)*
2 st kycklingfile
smör- & rapsolja *(för stekning)*
salt
svartpeppar
2 dl creme fraiche/örter *(eller sweet chili)*
6 st soltorkade tomater
sallad *(mache el. ruccula)*
parmesan *(nyriven)*
körsbärstomater

Gör så här

Strimla kycklinfileérna, salta och peppra och bryn dem.

Rör ner creme fraiche och klipp ner soltorkade tomater i såsen. Puttra på svag värme några minuter.

Koka pastan enligt anvisningen på paketet. Häll av vattnet och lägg i en smörklick så den inte klibbar ihop.

Lägg upp pastan på ett fat och häll över såsen. Strö delade körsbärstomater och ruccula eller macheblad över och avsluta med massor av riven färsk parmesan på toppen och lite nymald svartpeppar.