

inköpslistan.se

Av: Susanna Tunberg

4 port

Kyckling, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Pasta

KRÄMIG KYCKLINGPASTA

Ingredienser

300 g pasta tagliatelle
300 g kycklingfile
2 klyftor vitlök
1 st lök, gul
1 st purjolök *(en liten)*
75 g sockerärtor
1 msk grillkrydda
rapsolja *(eller solrosolja)*
2 msk rosmarin *(färsk helst)*
2 dl creme fraiche
35 g babyspenat
svartpeppar
salt
20 g parmesan
(bara lite riven på toppen)

Gör så här

Koka pasta enligt anvisning på förpackningen.
Skär kycklingfilé i strimlor. Skala och skär vitlöksklyftor i skivor. Skala och strimla lök och purjolök. Strimla sockerärter.
Blanda kycklingen med grillkrydda. Stek i 1 msk olja i en stekpanna ca 3 minuter. Tillsätt vitlöken och färsk rosmarin, fräs ytterligare någon minut tills kycklingen är klar. Ta upp och lägg på tallrik.
Häll 1 msk olja i stekpannan och fräs det strimlade 2-3 minuter.
Häll av pastan och häll tillbaka den i kastrullen. Tillsätt crème fraiche och värm försiktigt.
Blanda i grönsaksfräset, kycklingen och babyspenat. Krydda med svartpeppar. Garnera ev med lite hyvlad parmesan.