



- ▮ 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 sockerärter
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.