

Av: Louise Bårgman

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

bild saknas

KYCKLINGLASAGNE

Ingredienser ▮

2 st kycklingfile
1 pkt bacon
1 st lök, gul
1 burk tomater, krossade
1 klyfta vitlök
1 tsk basilika
1/2 påse pasta tagliatelle
2 dl ost, riven

Gör så här ▮

1. Koka pastan enl anvisningar.
2. Strimla kycklingfileérna och bryn i stekpanna tillsammans med bacon och lök.
3. Blanda i vitlök och krossade tomater.
4. Varva pasta och kycklingsås i en smord ugnssäker form.
5. Strö över lite ost och gratinera mitt i ugnen i 225 grader tills osten har fått färg.