

inköpslistan.se

Av: Carolina Bordner

- 4 port
- Kyckling, Huvudrätt, Budget, Pasta

PASTA, KYCKLING OCH TOMATGRATÄNG

Ingredienser

300 g pasta
1 st lök, gul
600 g kycklingfile
250 g cocktailtomater
2 msk rapsolja
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
5 dl mjölk, låglaktos
2 msk maizena
1 tsk paprikapulver
2 dl ost, riven
4 st sallad

Gör så här

Sätt ugnen på 250°.

Koka pastan, låt den rinna av och lägg den i en ugnssäker form.

Skala och hacka löken. Strimla kycklingen. Dela tomaterna i mindre bitar.

Stek kycklingen tills den fått färg i olja i en stekpanna. Tillsätt löken och stek i ca 5 minuter till. Krydda med salt och peppar.

Vispa majsstärkelsen med lite mjölk i en kastrull. Tillsätt resten av mjölken, låt det koka upp. Rör ner paprikapulver och 1,5 dl ost.

Blanda pastan, kyckling och såsen med tomaterna. Strö över resten av osten och grädda i mitten av ugnen i ca 10 minuter.

Servera med sallad.