



PASTARET MED KYLLING OG SOLTØRREDE TOMATER

2 PERSONER

Opskriften er udviklet af:

INGREDIENSER

1 stk. løg
2 fed hvidløg
450 g kyllingebryst
3 tsk. paprika
Salt/peber
100 g soltørrede tomater
1 stk. rød peberfrugt
0,5 bundt frisk persille
50 g frisk spinat
1,5 dl vand
0,5 stk. høsebouillonterning
1,5 dl madlavningsfløde
30 g parmesan
200 g fettuccine

TILBEREDNING

Hak løg og hvidløg fint. Skær rød peberfrugt i mindre stykker på ca. 3-4 cm. Skyl spinat. Hak soltørrede tomater i mindre stykker.

Rens kylling og skær i tern eller strimler. Sæt vand til pasta over. Varm en gryde eller pande op med olie eller smør. Tilsæt løg og hvidløg og lad det sautere til, at det bliver blødt.

Tilsæt kylling og lad det få farve over det hele. Tilsæt salt, peber og paprika.

Tilsæt soltørrede tomater og rød frugt. Vend det godt rundt.

Tilsæt vand og smuldret bouillonterning. Lad det simre ved middel varme et par minutter. Skru ned for blusset og tilsæt madlavningsfløde og revet parmesan. Kog pasta efter pakkens anvisning.

Hak frisk persille fint. Du skal bruge noget af det i selve retten og resten til pynt.

Når pasta er kogt, tages lidt af pastavandet fra i en kop (det kan man bruge til lige at gøre saucen ekstra cremet til sidst).

Tilsæt drænet pasta, frisk spinat og persille til

saucen og vend det hele godt rundt. Tilsæt evt. lidt af det pastavand du tog fra og lad det hele simre et par minutter, så pastaen får lov til at absorbere noget af saucen. Smag til med salt og peber.

Anret i to skåle og top med frisk persille. Server med det samme.