

Pasta med kylling og karry

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 2 spsk. olie til stegning
- 2 spsk. karry
- 400 g kyllingebryst
- 2 peberfrugter
- 2 strimler forårsløg
- 100 g blomkål
- 2 små spsk. mangochutney
- godt med salt og peber
- 4 dl fløde
- 400 g pasta eller spaghetti
- 200 g bacon

Sådan gør du

1. Skær kyllingen i mindre stykker.
2. Hak rød peber, forårsløg og blomkål i mindre stykker.
3. Kom lidt olie og karry på en dyb pande eller en wok, og vend først kyllingen rundt, så den får farve over det hele.
4. Kom så grøntsagerne ved og lad det falde sammen nogle minutter.
5. Kom godt med salt, peber, mangochutney og fløde ved og lad det småsimre imens pastaen koges.
6. Sæt nemlig pasta over i en anden gryde og steg bacon sprødt på en pande.
7. Kom den kogte pasta over i panden/ wokken og server med lidt ekstra frisk forårsløg, salt og peber samt sprød bacon.