

Cremet pastaret

Ingredienser

I ovnen

- 1 gul peberfrugt
- 10 cherrytomater
- 1-2 fed hvidløg
- 3 spsk. olie
- salt, peber
- en lille håndfuld frisk timian

I gryden

- 400 g kylling + olie, salt og peber
- 400 g pasta + vand og salt

Saucen

- 2 peberfrugter
- 1 rødløg
- 4 fed hvidløg
- lidt frisk chili
- olie til stegning + salt og peber
- 1/4 liter fløde
- 30 g parmesanost

Desuden

- parmesan
- frisk timian

Sådan gør du

1. Start med at tænde ovnen på 200 grader og forbered det der skal i ovnen
2. Skær peberfrugt i store tern og halver cherrytomaterne, kom begge dele i et fad sammen med revet hvidløg. Hæld olie og drys salt og peber over, og bland det godt rundt. Kom frisk timian ved og giv det hele 15 minutter i ovnen
3. Kom lidt olie på en pande, skær kyllingen i mindre stykker og steg den i 10 minutters tid til den er stegt helt, uden at blive tør, drys med salt og peber – tag efterfølgende kyllingen fra
4. Imens kyllingen steges, kan du sætte pastaen over til kogning samt forberede saucen ved at skære peberfrugt, rødløg, hvidløg og chili i store stykker
5. Kom lidt ekstra olie på panden, når kyllingen er taget væk og tilsæt de grøntsager du lige har skåret, giv dem 5 minutters tid og kom det derefter i en blender eller minihakker. Blend til det har en cremet konsistens, måske det kræver 1-2 spsk. vand også.
6. Nu skal det hele samles. I en stor wok kommes den stegte kylling, den kogte pasta, den blendede sauce, og de bagte grøntsager fra ovnen. Rør det hele sammen med fløden og den revne parmesanost
7. Server med ekstra parmesan og timian