

Marry me chicken pasta

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

30-35 min.

Ingredienser

- 400 g kyllingebryst
- ½ dl majsstivelse
- 3 spsk. olie til stegning
- 300 g pasta
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 2 peberfrugter
- En håndfuld soltørret tomat, drænet fra olien
- 1 tsk. tørret oregano
- 1 tsk. tørret timian
- 1 tsk. tørret rosmarin
- Godt med salt og peber
- Et godt nip chilipulver
- 60 g tomatpuré
- 1 bouillonterning
- 3 dl af kogevandet fra pastaen
- 4 dl fløde
- 1 stor håndfuld frisk spinat

Servering

- ekstra høvlet parmesan
- frisk basilikum

Sådan gør du

1. Vend kylling sammen med majsstivelse, så kyllingen er dækket. Fisk dem så op, og kasser majsstivelsen.
2. Steg dem sprøde i olien, de skal cirka have 3-4 minutter på hver side først ved forholdsvis høj varme. Skru så godt ned for varmen, så de bare ligger og hygger sig resten af tiden og bliver langsomt tilberedt hele vejen igennem.
3. Sæt pasta over at koge.
4. Pil løg og hvidløg og snit løget i både og hvidløget fint. Snit også peberfrugt i strimler.
5. Dræn de soltørrede tomater fra olien og skær dem lidt mindre. Kom dem + grøntsagerne på panden og svits det let.
6. Kom så krydderier ved + tomatpuré og vend det godt sammen.
7. Tilføj 1 bouillonterning, kogevandet fra pastaen, fløden, den kogte pasta og spinat ved og vend det rundt igen.
8. Skær kyllingen i skiver og læg den oven på retten.
9. Høvl parmesan over og server gerne med lidt ekstra frisk basilikum.