

Pasta med kylling og krydret tomatsauce

Opskrift til 3-4 personer

Ingredienser

- 1 rødløg
- 4 fed hvidløg
- 100 g chorizo
- 1 peberfrugt
- olie til stegning
- 400 g kyllingebryst
- 1 dåse hakket tomat
- 2 spsk balsamico
- 1-2 spsk. kokossukker
- 1-2 tsk. oregano
- 1 dl vand
- smages til med salt og peber

Desuden

- frisk pasta
- revet parmesan
- frisk basilikum

Sådan gør du

1. Hak rødløg, hvidløg, chorizo, peberfrugt og kyllingebryst i mindre stykker (dog ikke helt fint, der må gerne være lidt bid i retten)
2. Kom lidt olie på en pande og svits sagerne af, til kyllingen har taget farve
3. Kom hakket tomat, balsamico, kokossukker, oregano og vand ved og lad det simre i 10 minutters tid, imens du sætter din pasta over til kogning
4. Smag retten til med salt og peber
5. Server med pastaen og drys evt. med frisk parmesan og hakkede friske krydderurter