



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig tomatpasta med kyckling, grädde och parmesan

Pastasås

Tomat 2 st
Bananschalottenlök 1 st
Kycklingfilé strimlad 300 g

● Salt 2 krm
Torkad timjan 1 förp
Vitlök 1 klyfta
Tomatpuré 1 förp
● Vatten 1 dl
Kycklingbuljong ½ påse
Vispgrädde ½ dl

Till servering

Mezze maniche rigate
200 g
Chili flakes ½ förp
Riven parmesan 50 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,
Vatten

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Förberedelser:** Tärna tomat. Skiva schalottenlök.
3. Koka pastan enligt anvisning på förpackningen.
4. **Kyckling i krämig tomatsås:** Hetta upp lite olja i en stekgryta. Fräs kycklingstrimlorna ca 5 min. Krydda med salt, torkad timjan och lite nymald svartpeppar. Tillsätt tomat, lök och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 1 min.
5. Blanda ner tomatpuré, vatten, kycklingbuljong och vispgrädde. Koka upp och sjud till servering, ca 5 min.
6. **Till servering:** Blanda avhållad pasta med pastasåsen och hälften av den rivna parmesanosten. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
7. Servera krämig kycklingpasta i djupa skålar och toppa med resten av den rivna parmesanosten och chili flakes.