



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Kycklingpasta med paprika, zucchini och curry

## Pastasås med kyckling och grönsaker

Gul lök 1 st  
Röd paprika 1 st  
Zucchini ½ st  
Kycklingfilé 300 g  
Curry 1 förp  
● Salt ½ tsk  
● Vetemjöl\* ½ msk  
Vispgrädde 1 dl  
● Vatten 1½ dl  
Kycklingbuljong ½ påse

## Pasta

Linguine 200 g

## Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,  
Vatten, Vetemjöl\*

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Förberedelse:** Strimla gul lök, röd paprika och zucchini. Strimla kycklingfilé.
3. **Pasta:** Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
4. **Pastasås med kyckling och grönsaker:** Hetta upp olja i en stekgryta. Fräs kycklingstrimlor ca 5 min. Tillsätt grönsakerna och fräs allt ytterligare ca 3 min. Krydda med curry, salt och lite nymald svartpeppar.
5. Blanda ner vetemjöl i stekgrytan. Tillsätt vispgrädde, vatten och kycklingbuljong. Koka upp och sjud ca 5 min, tills såsen tjocknat något. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Häll av pastan och blanda ner i stekgrytan med pastasåsen. Servera i djupa tallrikar.