



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pasta puttanesca med kylling

Det skal du bruge

1 fed hvidløg
½ dåse hakkede tomater
½ pose oliven
½-1 glas kapers
200 g pasta
300 g kyllingeinderfilet
2 pakker tanelli ost
½ pk basilikum, frisk

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
2. **Puttanesca sauce:** Varm en sauterpande op med lidt olivenolie. Hak hvidløg fint og steg det uden at det tager farve. Tilsæt hakkede tomater. Hak oliven groft, dræn kapers og kom det i saucen. Lad den småsimre i ca. 10 min.
3. **Pasta:** Kom pastaen i det kogende vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den.
4. **Kylling:** Varm en stegepande op med lidt olie til høj varme. Skær kyllingen ud i mindre stykker og steg 2-3 min. så det får lidt farve. Kom den op i saucen og smag til med salt og peber. Kog det sammen i yderligere 2 min.
5. Riv osten fint. Pluk basilikum groft. Bland pasta, basilikum og halvdelen af osten i saucen og vend det godt sammen. Servér og drys mere ost på toppen.