



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 förp

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.