



Några av ingredienserna 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 förp  
Vispgrädd ½ dl

### Till servering

Pasta 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 vispgrädd. Koka upp och sjud till servering, ca 5 min.
6. **Till servering:** Blanda avhåll 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.