

Tomatpasta

– Kycklingpasta med Champinjon- och Soltorkad Tomatröra

Tillagningstid: 55 minuter



Ingredienser [5 Portioner]

Huvudingredienser

660 gram	Kycklingfilé
500 gram	Färskpasta
1 burk	Soltorkad Tomatpurré
1 klyfta	Vitlök
1 st	Charlottenlök
½	Gullök

Champinjon- och Tomatröra

3 dl	Grädde
1 st	Hönsbuljong
1 msk	Japansk Soya
10 st	Champinjoner
10 st	Soltorkade Tomater
	Oregano
	Timjan / Franska Örter

Instruktioner

Kyckling

1. Skär kycklingfiléerna i små bitar.
2. Finhacka vitlök, charlottenlök och gullök i små jämna bitar.
3. Värm en stekpanna med olivolja och bryna vitlöken, lägg sedan i kycklingen och sist resterande lök.
4. Låt steka tills kycklingen nästan är klar och håll då i den soltorkade tomatpurrén.
5. Krydda med oregano, timjan / franska örter, salt och peppar.
6. Låt stå.

Champinjoner

1. Skiva alla champinjoner och lägg i en varm kastrull med rikligt med olivolja eller smör.
2. Stek champinjonerna under lock tills de mjuknat.
3. Smaka av med peppar och salt och låt stå på låg värme under lock tills vidare.

Tomatröra och Pasta

1. Häll grädden i en kastrull och låt skjuda.
2. Finfördela hönsbuljongen i såsen och sänk värmen. Rör runt.
3. Häll i de soltorkade tomaterna, alla färdigstekta champinjoner och till sist kycklingröran.
4. Koka färskpastan i en stor kastrull i c.a. 4 minuter. Häll i salt.
5. Sila pastan och blanda antingen ned röran i pastan eller servera separat.