

# Tomatpasta

## – Kycklingpasta med Champinjon- och Soltorkad Tomatröra

Tillagningstid: 55 minuter

T

### Ingredienser [ 5 Portioner ]

#### Huvudingredienser

660 gram Kycklingfilé

500 gram Färskpasta

1 burk Soltorkad Tomatpurré

1 klyfta Vitlök

1 st Charlottenlök

½ st Gullök

#### Champinjon- och Tomatröra

3 dl Grädde

1 st Hönsbuljong

1 msk Japansk Soya

10 st Champinjoner

10 st Soltorkade Tomater

Oregano

# 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 skjudas.
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.