

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 st	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

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

Champinjoner

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

Tomatröra och Pasta

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