**KERMAINEN KANAPASTA (2-3 annosta)**

AINEKSET:

* 210 g pastaa
* 1 pkt (300g) Atria kanan fileesuikale pehmeän pippurinen
* 1 rkl voita tai öljyä
* 2 valkosipulin kynttä
* kourallinen kirsikka- tai luumutomaatteja
* 150 g crème fraîchea
* 2 rkl pastan keitinvettä
* rouhittua mustapippuria
* chilijauhetta
* suolaa
* ½ ruukkua basilikaa
* Gran Castelli -tuoreraastetta tai parmesaania

OHJE:

1. Laita vesi kiehumaan pastaa varten. Paista fileesuikaleita kuumalla pannulla pienessä määrässä rasvaa.
2. Kanan ruskistuessa kuori ja hienonna valkosipulin kynnet. Pilko kirsikkatomaatit neljään osaan.
3. Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan.
4. Kun kana on kypsää, lisää pannulle valkosipuli ja kirsikkatomaatit. Jatka hetki freesaamista. Lisää sitten joukkoon crème fraîche ja pastan keitinvettä. Kiehauta.
5. Silppua basilika ja lisää silppu sekä oman maun mukaan chilijauhetta ja mustapippuria kastikkeeseen. Tarkista maku ja mausta tarvittaessa myös suolalla.
6. Valuta pasta ja sekoita se kastikkeen joukkoon. Tarjoa kanapasta Gran Castelli -tuoreraasteen tai parmesaanin kera.

VINKKI:

* Reseptiin sopii muutkin fileesuikalemaut, kuten valkosipuli tai hunaja.
* Voit lisätä basilikasilpun yhteydessä myös kourallisen rucolaa tai babypinaattia.
* Chilijauheen voi jättää pois tai korvata tuoreella chilillä. Viipaloi sopiva määrä chiliä ja lisää se joukkoon valkosipulin ja kirsikkatomaattien kanssa samaan aikaan.
* Gran Castelli -tuoreraaste sopii parmesaanin tavoin pastan päälle. Se on huomattavasti halvempaa kuin aito parmesaani.