



Kyckling- & purjolökspasta med krämig paprikasås

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **40 min** Portioner: **4**



Denna pasta är en stor favorit hemma hos oss. Ljuvlig sås med röda paprikor, vitlök och chili är helt klart ett vinnande koncept. Välj själv hur het du vill att den ska vara.



INGREDIENSER

- 4 portioner spaghetti
- 800 gram kycklingfilé
- 3 matskedar olja
- 1 styck stor purjolök
- 3-4 stycken röda paprikor
- 1 styck färsk chili
- 3 stycken vitlöksklyftor
- 0.75 deciliter creme fraiche
- 1 skvätt grädde
- 3 stycken hönsbuljongtärningar
- sambal oelek efter smak

paprikapulver
ev. salt och peppar

Garnering

strimlad purjolök

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka pastan. Hacka paprika, chili och vitlök. Bryn allt i olja tills paprikan mjuknat utan att ta färg. Mixa ingredienserna till en slät sås.
- 2** Dela kycklingen i mindre bitar. Dela purjolöken och rengör den ordentligt. Stek kycklingen så att den får fin stekyta. Krydda med paprikapulver. Tillsätt purjolöken och bryn några minuter.
- 3** Rör ner paprikasåsen, creme fraiche, buljong och en skvätt grädde. Smaka av och tillsätt ev sambal oelek och mer kryddor. Rör om och låt sjuda några minuter. Blanda ner pastan, servera och njut!