



KYCKLING

Pasta & kycklinggryta

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **50 min** Portioner: **4**



Lättagad vardagsmat som föll testpiloterna i smaken!

INGREDIENSER

700 gram kycklinglårfié
1 pkt bacon
olja att steka i
2 pressade vitlöksklyftor
8 kastanjechampinjoner
1 kycklingbuljongtärning (kung markatta)
1 burk mutti finkrossade tomater 400 gram
1 burk vatten
1 msk harissa kryddmix
1 msk torkad oregano
1 lagerblad
1 tsk socker
1 schalottenlök
salt & svartpeppar efter smak



2 nävar bladspenat
pasta till 3 personer

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka pasta till 3 personer.
- 2** Finhacka lök, skär svampen i klyftor, klipp baconet i cm stora bitar, skär sedan kycklinglårfiléerna i munsbitar.
- 3** Hetta upp en stekpanna, häll i olja och lägg i kycklingbitarna. Stek nästan klara, salta & peppra. Tillsätt lök, svamp och bacon, stek tillsammans ett par minuter. Häll i tomatkross, vatten, pressa i vitlöksklyftorna, smula i buljongen, harissa kryddmix, socker, smula i lagerbladet samt oreganon.
- 4** Låt allt småputtra ca 15-20 minuter under lock. Rör runt lite då och då. Tillsätt pastan och bladspenaten, blanda runt ordentligt. Låt det puttra tillsammans 1-2 minuter. Servera med en grönsallad till.