



Kycklingpasta med soltorkade tomater och spenat

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **20 min** Portioner: **4**

Denna pasta är så god och enkel att tillaga. Perfekt vardagsmat!







INGREDIENSER



- 400 gram pasta
- 3 stycken kycklingfilé, skurna i bitar
- 0.5 burk saltorkade tomater i olja, skurna i skivor
- 2 stycken bananschalottenlök, hackad
- 2 stycken finhackade vitlöksklyftor
- 300 gram färsk spenat
- 4 deciliter matlagningsgrädde
- 1 deciliter creme fraiche
- salt och peppar
- olivolja
- färskriven parmesan, till garnering

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka pastan al dente i rikligt med salt och olivolja.
- 2** Krydda kycklingbitarna med salt och peppar.
- 3** Fräs lök, vitlök och kyckling i en het panna med olivolja tills kycklingen får en fin brun färg.
- 4** Lägg i saltorkade tomaterna och spenat. Rör om och låt fräsa i ca 5 min.

5

Häll i matlagingsgrädden och creme fraichen och rör om.

6

Smaka av med salt och peppar.

7

Ha i den kokta pastan och blanda allt samman. Servera med ringlad olivolja och riven parmesanost.