



KÖTT

Rigatoni med kyckling, vitlök & parmesan

Kock: **Mats Westergren** Tid: **20 min** Portioner: **4**

Snabb och enkel vardagsrätt där crème fraîche smaksatt med vitlök & parmesan är genvägen. Maten tar lika lång tid som för pastan att koka.

Smaksatt crème fraîche är en bra och snabb genväg till en god middag. Den med parmesan & vitlök tycker jag är bland de bästa.



INGREDIENSER

- 4 portioner pasta, gärna en stor sort, t ex fusilloni, rigatoni eller lumaconi
- 200 gram strimlad kycklingfilé
- 1 msk extra virgin olivolja
- 1 stycken gul lök finhackad
- 3 stycken vitlöksklyftor, finhackade
- 2 dl crème fraîche med vitlök & parmesan
- 1 stycken kycklingbuljongtärning
- 2 dl pastavatten
- 1 dl färsk persilja, finhackad
- citronsaft
- salt och peppar



GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen.
- 2** Hetta upp en panna med olivolja. Stek kycklingen så den får fin färg.
- 3** Tillsätt gul lök och vitlök. Låt mjukna.
- 4** Vänd ner crème fraîche och kycklingbuljongtärningen. Låt puttra tills pastan är klar.
- 5** Späd såsen till önskvärd konsistens med pastavatten. Häll av pastan.
- 6** Vänd ner persilja. Smaka av med citronsaft, salt & peppar.
- 7** Blanda pastan i såsen. Servera med mer riven parmesan.