

Pasta med kycklinglårfilé, spenat och soltorkade tomater



För ett tag sedan köpte jag hem fel sorts kyckling, skulle varit kycklingfilé men hem kom det kycklinglårfilé istället. Nu blev det dags att använda den andra förpackningen som kom med i beställningen, jag hade rätt fria tyglar då ingen i familjen hade önskat något speciellt till påsk. Med lite av det som fanns i kylan och en lite som fick beställas hem blev dagens middag riktigt sakrik och lyckad. Barnen fick bestämma pastasorten så det blev deras favorit - fjärilspasta

750 gram kycklinglårfiléer

1 burk strimlade soltorkade tomater

150 gram färska spenat

1 gul lök

2 vitlöksklyftor

5 dl vispgrädde

1 msk fond

2 msk tomatpuré

Dela kycklingen i mindre bitar och stek den i en gjutjärnsgröta i omgångar. Under tiden du steker kycklingen hackas lök och vitlök fint, när kycklingen är färdig steks löken mjuk innan kycklingen hälls tillbaka i gjutjärnsgrötan. Häll på grädden och låt allt koka upp, smaksätt med fond, tomatpuré, salt och peppar och låt rätten sjuda under tiden du kokar pastan. När det återstår ett par minuter på

pastan rör du ner spenaten, allt för att den ska ha lite krispighet kvar, pastan hålls av och blandas sedan med såsen innan servering. Om man vill kan man riva lite parmesan över precis innan servering.