



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta pomodorini med kyckling och parmesan

Kyckling pomodorini

Bananschalottenlök 1 st
Cocktailtomater 250 g
Minutfilé 330 g
Japansk soja 1 msk
Bladpersilja 10 g
Chili flakes
🏠 Olivolja 1 msk
🏠 Svartpeppar
🏠 Salt 1 krm
🏠 Tomatpuré 2 msk
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Vetemjöl 1 tsk
🏠 Mjöl 2 dl

Tillbehör

Linguine 180 g
Riven parmesan 50 g

1. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
2. **Kyckling pomodorini:** Klyfta bananschalottenök tunt. Hetta upp olivolja i en stekgryta och stek lök och cocktailtomater ca 2 min.
3. Skär minutfilé i tunna strimlor. Krydda kycklingen med salt och lite nymald svartpeppar. Lägg ner kycklingen i grytan med grönsaker. Stek ca 3 min. Rör ner tomatpuré, japansk soja, smulad kycklingbuljong och pressad vitlök.
4. Pudra över vetemjöl. Rör ner mjölk och sjud ca 5 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Grovhacka bladpersilja. Vänd ner persilja och nykokt pasta i kycklinggrytan. Servera med riven parmesan och en nypa chili flakes.