



Pasta med kyckling

Ingredienser 2 personer

150 g	pasta
1 st	gul lök
3 st	tomater, eller 150 g körsbärstomater
0,5 msk	olivolja
200 g	kycklingfilé
1 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald
1 msk	balsamvinäger
0,5 st	färs spenat, påse
1,5 krm	muskot, nymald

Servering

0,5 dl pecorino- eller parmesanost, riven

Tillagning

Mild smak av kyckling och tomat. Det som gör rätten lite extra är den goda pecorinoosten som är en italiensk hård fårost; påminner lite om parmesan. Muskot är en god och lite bortglömd krydda som passar utmärkt här.

1. Koka pastan enligt anvisningar på paketet. Skala och skär löken. Skär tomaterna i bitar.

2. Fräs löken i olivolja. Tillsätt kycklingen och bryn den runt om. Salta och peppra, Blanda ner tomater och balsamvinäger. Låt sjuda 1-2 min under lock tills kycklingen är färdig.

3. Blanda ner spenat och muskot. Ta av pannan från plattan. Servera med pasta och riven pecorinoost.