

Pastaret med kylling

2 personer.

2-3 kyllingefileter

1 porre

1 pk. bacon i tern

2-3 gulerødder

200 g revet ost

½ pose pastaskruer

½ l. madlavningsfløde 18 %

½ dl. mælk

Karry, salt, peber



© Foto: Leo Andersen

Kog kyllingefileterne og skær (riv) kødet i stykker.

Snit porerne og riv gulerødderne.

Baconternene ristes og fløde, mælk, grøntsager samt kyllingekød tilsættes.

Blandingen koger i ca. 10 min.

Smag til med krydderier.

Pastaen koges og hældes i et ildfast fad.

Blandingen fordeles henover.

Drys med revet ost.

Bag retten i ovnen ca. 30 min. ved 180° – til osten begynder at tage farve.

Serveres med brød eller grøn salat og mild mango chutney - eller det hele!

God appetit!