

Pastaret med kylling

Opskriften er til 4 personer.



Ingredienser:

3 kyllingfilet (i tern)

Lidt olie til stegning

1 pakke bacon i tern

400 g. pasta

1 dåse tomatpure (140 g.)

3 dl. mælk

2 dl. vand

1 bouillonterning (okse)

1/2 liter mornaysauce

Paprika

Sådan gør du:

Start med at finde alle ingredienser frem.

Pastaen koges efter anvisning på pakken.

Bacon steges på en pande og sættes til side.

Kyllingfileterne skæres i tern og steges på panden med fedt fra bacon.

Kylling krydres med paprika og brunes på alle sider. Tages af panden og sæt til side.

Vandet hældes på samme pande og tomatpure røres ud i vandet.

Mælk og bouillonterning tilsættes og giv et opkog.

Pasta, bacon og kylling blandes i et ovnfast fad. Tilsæt sauce og til sidst dækkes retten med mornaysauce.

Sættes i 200 gr. Varm ovn i ca. 30 minutter.