

# TOSCANSK PASTARET MED KYLNING OG SPINAT

Dejlig toscansk pastaret med kylling og spinat i en forrygende flødesovs. Også nem at lave til mange.

Til

- ca. 500 g kyllingefilet
- salt
- peber
- 2 spsk olie
- 2 løg
- 2 fed hvidløg
- 300 g pasta penne eller anden pasta
- 3 dl vand fra den kogte pasta
- 2 ds hakkede tomater
- 600 g frossen helbladet spinat
- 2 spsk tørret oregano (eller timian eller basilikum efter smag)
- 3 dl fløde
- 50 g revet parmesanost

Krydr kyllingefileterne med salt og peber, og steg dem på en pande i halvdelen af olien.

Hak løg og hvidløg. Kog pastaen i en gryde med vand i ca. 7-8 minutter (de koges yderligere bagefter).

Tag de stegte kyllingefileter af panden, og lad dem hvile på en tallerken eller skærebræt.

Kom de hakkede løg og hvidløg samt resten af olien på panden. Steg ved middel varme indtil løgene er blanke (de skal ikke brune).

Hæld pastavandet fra den kogte pasta i et decilitermål eller en skål. Hæld den angivne mængde pastavand tilbage i gryden med pastaen.

Kom hakket tomat, frossen spinat og oregano (eller timian eller basilikum) i gryden. Tilsæt

de stegte løg. Lad pastaretten simre under løg indtil spinaten er tøet op.

Rør fløde og dernæst revet parmesan i. Skær den stegte kylling i skiver og kom dem i gryden. Varm retten godt igennem og smag til med salt og peber.

Så er der serveret.

