

## Varmrätt

### *Parmesankryddad kyckling med färsk fettuccine, 6 personer*

Kycklingfilé cirka 1 kg, flingsalt och peppar

10 soltorkade tomater i olja, ca 180 gram

2 klyftor vitlök

1 röd chili utan kärnor

1 tsk torkad oregano och 1 tsk torkad timjan

3 dl utspädd kycklingbuljong, (du kan också ta 2 msk kycklingfond och 3 dl vatten)

2 dl vispgrädde

50 gram riven parmesan

Till servering: 8 körsbärstomater, Färsk basilika

Färsk pasta, Fettuccine eller annan sort, för 6 personer

Gör så här:

1. Dela varje kycklingfilé i lite mindre skivor. Fräs kycklingen på medelvärme tills den får lite färg runtom, ca 5 minuter. Salta och peppra. Lägg över i en ugnform.
2. Strimla de soltorkade tomaterna. Skala vitlöken. Finhacka en vitlöksklyfta och pressa en vitlöksklyfta. Finhacka chilin. Fräs tomaterna, vitlöken och chilin i ca 2 minuter, tills det börjar dofta härligt.
3. Krydda med timjan och oregano och häll i buljongen. Tillsätt grädden och parmesanosten. Låt det sjuda försiktigt tills osten smälter.
4. Om du vill ha såsen tjockare kan du här välja att reda av den med ljus Maizena.
5. Skeda eller häll såsen över kycklingen i formen. Grädda i mitten av ugnen i ca 15 minuter.
6. Dela körsbärstomaterna i halvor. Plocka basilikabladen.
7. Ta ut formen.
8. Toppa med de halverade körsbärstomaterna och basilikabladen innan servering. Koka pastan enligt anvisning på förpackningen.