

Pastasås med kyckling och soltorkade tomater

Å, vad jag älskar att morgnarna och kvällarna blivit ljusare. Det känns som att jag vaknat upp från någon slags vintervila. Helt plötsligt har jag fått en massa ny energi. Med våren brukar även suget efter att renovera komma fram. Vi har pratat länge om att det är köket som står på tur, så varje ledig stund sitter vi och googlar kök. Har en lång önskelista på saker som jag vill ha i mitt nästa kök. Synd bara att det är en så lång startsträcka.

Var sugen på pasta och kyckling idag till middag, så det fick bli den här klassiska pastasåsen med kyckling och soltorkade tomater. Var år och dar sen vi åt denna sist. En riktigt god klassiker.



Pastasås med kyckling och soltorkade tomater

3-4 portioner

500 g kycklingfilé

1 burk soltorkade tomater, ca 120 g avrunnen vikt

Smör/olja att steka i

2 vitlöksklyftor

3 dl havregrädde eller annan grädde

60 g färsk bladspenat
1/2 krukla färsk basilika
Salt, peppar
Ev. 1 tsk majsstärkelse

Skär kycklingfiléerna och de saltorkade tomaterna i lagom stora bitar. Bryn kycklingen tills den fått lite yta och pressa sedan ner vitlöken. Häll på grädde, vänd ner de strimlade tomaterna och koka tills kycklingen är färdig, ca 5 minuter. Vänd ner spenaten och finhackad basilika och rör om någon minuter tills spenaten sjunker ihop. Smaka av med salt och peppar. Om du vill ha en tjockare sås, rör ut majsstärkelse i lite vatten och blanda ner. Koka upp igen. Servera till pasta.