



Ingredienser

300 g tørrede pasta penne

500 g kyllingefilet

1 spsk. olie

3 spsk. karry

1 spsk. paprika

2 rødløg

3 porrer

5 dl hønsebouillon

4 dl creme fraiche 18%

Salt og peber

Tilbehør: Groft brød

Beskrivelse

Skær rødløg i tynde både. Snit porrerne fint.

Kog pastaen i letsaltet vand efter anvisningen på pakken.

Skær kyllingefileterne i mundrette bidder og svits dem i olie. Kom krydderierne i og svits videre. Tilsæt rødløg og porrer og lad dem svitse med et par minutter. Tilsæt bouillon og lad retten koge til kyllingekødet er gennemstegt.

Tilsæt creme fraiche og varm retten igennem. Smag til med salt og peber. Vend pastaen i retten. Server med groft brød.