



## Kylling-tomat rigatone

One pot pasta - meget nemmere end det smager!



[Bedøm opskrift](#)



45 min



Apr – Nov



Dagligt grønt

# Ingredienser

4 pers.

2 spsk olivenolie

4 fed finthakket hvidløg

1 løg, skåret i tern

400 g kyllingbryst, skåret i tynde strimler

1 tsk timian

1 tsk frisk oregano

1 tsk paprika

1 tsk salt

1 glas grillede syltede peberfrugter, groft hakket

½ frisk chili, groft hakket

3 dåser flåede tomater

2 dl rødvin

2.5 dl vand

500 g pasta, f.eks. rigatoni

1 dl friskrevet parmesan

25 g smør

1 dl madlavningsfløde

chiliflager (kan udelades)

*Opskrift: Michelle Appelros*

*Foto: Maria Warnke Nørregaard*

# Tilberedning

- 1 Tag en stor gryde frem, der kan rumme det hele. Sæt gryden på lidt over middel varme.
- 2 Varm olien op og kom hvidløg og kyllingestykker i gryden. Lad kyllingen brune på alle sider men uden at blive gennemstegt.
- 3 Drys de tørre krydderier over kyllingen.
- 4 Kom løg, grillet peber og chili i gryden og lad stege et par minutter.
- 5 Kom dåsetomater, vin, vand og pasta i gryden og lad det koge op.
- 6 Lad nu det hele småkoge i ca. 15 til 20 min. Rør hyppigt og tilsæt en smule vand efter behov.
- 7 Skru helt ned for varmen og kom smør og salt i. Rør rundt.
- 8 Kom fløde og parmesanost i gryden og lad det småkoge 5 minutter mere. Rør af og til.
- 9 Tag gryden af varmen og drys evt. med lidt mere ost og chiliflager efter behov.

