

Pasta med citronsås, kyckling och tomat

4 portioner

Tillagningstid: 25 minuter

Ingredienser

400 g (8 dl) Kungsörnen Makaronsnäckor

400 g kycklingfilé

200 g cocktailtomater

3 citroner

1 vitlöksklyfta

0,75 dl olivolja

2 dl grönsaksbuljong

100 g finriven parmesanost

salt, peppar

ev. 1 msk strösocker

persilja

Koka pastan enligt anvisningarna på paketet.

Salta och peppra kycklingfiléerna och stek dem i en stekpanna på medelhög värme i 12-15 minuter.

Dela tomaterna, salta och peppra och rosta sedan i ugnen ca 10 minuter på 225° C.

Tvätta citronerna och riv skalet från två av dem. Pressa saften från alla tre citroner.

Finhacka vitlöksklyftan och stek i lite av oljan. Tillsätt buljongen, resten av olivoljan, citronsaften samt citronskalet och låt koka upp. Häll i den rivna parmesanosten under omrörning. Smaka av med salt, peppar och ev. lite socker. Ta såsen från värmen.

Blanda den färdiga pastan med såsen. Skär kycklingen i mindre bitar och servera pastan med kycklingen, tomaterna och lite persilja.

Fakta/Lantmännen Cerealia

Lantmännen Cerealia med varumärken som AXA, Kungsörnen, GoGreen, Start, Regal, Amo, Kornkammeret och Gooh har en stark position i norra Europa. Lantmännen Cerealia ingår i Lantmännen, som är en av Nordens största koncerner inom lantbruk, maskin, energi och livsmedel. Lantmännen ägs av drygt 36 000 svenska lantbrukare, har fler än 10 000 anställda, är verksamt i 18 länder och omsätter 36 miljarder kronor. Lantmännen har verksamhet i hela förädlingskedjan och vi tar ansvar från jord till bord. Läs gärna mer på www.lantmannen.com och www.lantmannen.se