

Opskrift pastaret 20 pers Ingredienser

- 1500 gr pasta penne
- 2 kg Kylling, skåret i store tern
- 5 stk. løg, grofthakket
- 10 fed hvidløg, revet eller presset
- Tomatsovs
- 4 l bouillon (8 terninger) - hold igen, hvis det ikke er på bål
- 2 x 5 dl fløde
- 4 tsk Paprika og 4 tsk røget paprika
- 5 tsk basilikum, 5 tsk oregano, 5 tsk timian
- Frisk rosmarin
- 1 bgr. pikantost
- Smag til med paprika, salt og peber
- Olie



Hvordan

1. Skær kyllingen i tern
2. Hak løg og hvidløg
3. Varm olien op
4. Tilsæt kylling, og brun den hurtigt af – krydr med salt og peber +paprika
Kyllingen tilberedes med i saucen, så steg den ikke for længe.
5. Tilsæt løg og hvidløg, og steg med til løgene er klare.
6. Varm derefter krydderierne med i et øjeblik – dem i kruset
7. Tilsæt tomatsovs, tørret pasta, bouillon og fløden – start med halvdelen af bouillon
8. Når pastaen er al dente og tilsæt pikantost.
9. Smag til med krydderier, salt og peber.
10. Hvis den er for tynd, så jævner med maizena jævner