Pastaret - *med kylling, porrer og rosmarin*

2-3 personer:

Ingredienser:



- 300 gr. pastaskruer, tørrede
- 300 gr. kyllingebryst i tern
- smør til stegning
- 3 porrer, mellemstore
- 2 spsk. frisk rosmarin, hakket
- 1 dl. hvidvin
- 2,5 dl. Cremefine 7%
- saft af ½ citron
- salt og friskkværnet peber

Sådan gør du:

Pastaen koges i saltet vand efter anvisning på posen, men den må gerne have lidt bid.

Kyllingebryst steges tre minutter i lidt smør på en meget varm pande, så kyllingen får lidt stegeskorpe.

Tilsæt porrer og lad det svitse et lille minut mere. Kom så hakket rosmarin ved.

Hæld en sjat hvidvin ved. Kom så Cremefine i og lad det creme ind.

Tilsæt den kogte pasta og vend rundt.

Jævn - om nødvendigt - med lidt Maizena lys sovsejævner og smag til med friskpresset citronsaft, salt og friskkværnet peber.

Velbekomme!