



Ingredienser

- 200 g pastaskruer
- 100 g bacon
- 150 g kyllingfilet
- 3 forårsløg
- 1/2 gul peberfrugt
- 1/2 rød peberfrugt
- 2 stængler bladselleri
- 1 fed hvidløg
- 1/2 spsk. æblecidereddike
- 1/2 dl hønsebouillon
- 2 dl madlavningsfløde
- 1/2 spsk. oregano
- 1/2 spsk. basilikum
- salt og peber
- olie til stegning

Beskrivelse

Kog pastaskruerne i letsaltet vand i ca. 10 minutter. Hæld vandet fra, kom pastaen i koldt vand for at stoppe kogningen og lad den ligge lidt heri. Lad pastaen dryppe af i en sigte. Skær bacon og kyllingfilet i tern. Snit forårsløgene i fine stykker. Gul og rød peberfrugt skæres i strimler eller tern. Bladselleri skæres i 1/2 cm tykke skiver. Hvidløg skæres i små tern. Svits baconen på panden til den er næsten sprød. Kom kyllingtern ved og steg et par minutter. Tilsæt forårsløg og steg yderligere et par minutter. Hæld blandingen i et ildfast fad. Kom pastaen ovenpå. Kom lidt olie på panden og svits peberfugttern, bladselleri og hvidløg heri et par minutter. Tilsæt æblecidereddike, hønsebouillon og madlavningsfløde. Lad det koge op. Krydr med oregano, basilikum, salt og peber. Hæld blandingen over pastaen og vend rundt, så retten bliver godt blandet. Bag pastaen i ovnen i ca. 20 minutter ved 200 grader varmluft.