

## Kyckling à la Toscana

### Kyckling à la Toscana

Denna enkla rätt lyfter fram smaken av Toscana med en krämig sås, saftig kyckling och – naturligtvis – pasta. Här får du receptet på kyckling à la Toscana

Förberedelsestid: 30 min

Tillagningstid: 20 min

Total tid: 50 min

Antal personer: 4

#### INGREDIENSER:

4 kycklingbröstfiléer

3 msk olivolja till stekning

1 tsk torkad oregano

1 tsk torkad basilika

1 tsk torkad rosmarin

1 tsk torkad timjan

salt och peppar

3 stora vitlöksklyftor

2 dl vitt vin

2½ dl vispgrädde

20 gr soltorkade tomater

500 gr spaghetti

1 handfull färsk basilika



### Så tillagar du kyckling à la Toscana

Ta ut kycklingfiléerna ur kylskåpet så att de har rumstemperatur vid tillagningen. Värm olivoljan i en stor stekpanna. Tillsätt oregano, basilika, rosmarin, timjan, salt och peppar och blanda det innan du lägger kycklingfiléerna i stekpannan. Bryn dem ordentligt på den ena sidan i ca. 4 min. och vänd sedan dem. Skala och pressa vitlöksklyftorna och lägg dem i stekpannan. Häll i det vita vinet och vispgrädden när kycklingen är vackert gyllenbrun. Hacka de soltorkade tomaterna grovt. Lägg ner dem i såsen och låt rätten sjuda i ca 15 min. tills kycklingen är genomstekt. Koka spaghettin enligt anvisningen på paketet. Servera spaghettin tillsammans med kycklingen, såsen och den färska basilikan.