



Cremet pasta med kylling sweet chili

4 personer

Ingredienser:

600 g kyllinginderfilet
 1 rød peberfrugt
 1 gul peberfrugt
 2 små rødløg eller 1 stort
 1 tsk olivenolie
 500 g pasta penne
 200 g Philadelphia sweet chili
 1 dl hønsebouillon
 Frisk basilikum
 Salt og peber



Tilberedningstid: ca. 30 minutter

1. Sæt en gryde med rigeligt vand og 1 tsk salt over til pastaen. Kog pastaen 9-10 minutter.
2. Skær kylling, peberfrugt og løg i tern. Varm olien op i en gryde.
3. Steg først kyllingestykker ca. 2 min. Tilsæt grøntsagerne og steg det hele i ca. 8 minutter. Tilsæt bouillon efter ca. 4 minutter.
4. Tilsæt Philadelphia osten og smag til med salt og peber. Varm det forsigtigt igennem. Det må ikke koge.
5. Bland den kogte pasta med kylling og grøntsagsblandingen. Server den med et drys af frisk basilikum.

Opskriften er venligst udlånt af [Kraft Foods](#)

Næringsindhold pr. person:

Energi: 2411 KJ (576Kcal)

	Energy (KJ)	Energy (kcal)	Energi (%)
Protein	837	200	35
Kulhydrat	1038	248	43
Fedt	536	128	22