

Italiensk kylling med pasta

Mandag 8. januar 2024

Ingredienser

500 gram tomater - gerne små tomater, skåret i halve

4 stængler bladselleri i tynde skiver

2 løg i skiver

8 fed hvidløg skåret groft

4 spsk. olivenolie

4 -6 kyllingelår - over- og underlår

1 citron

2 tsk. salt

1 tsk. peber

2 tsk. paprika

2 tsk. frisk rosmarin

2 tsk. Frisk timian

Salt, peber

2 dl. vand

2 tsk. majsstivelse

3 spsk. Bouillion

400 gr. pasta

Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 200 °C varmluft.

Fordel tomater i et ildfast fad, hvor der er plads til de fire stykker kylling over- og underlår.

Kom også bladselleri i bunden af fadet sammen med hvidløg og løg.

Læg kylling over- og underlår ovenpå grøntsagerne. Dryp en spiseskefuld olivenolie over hvert stykke kød, og sørg for, at kyllingelårene ikke overlapper hinanden.

Skær fire skiver citron, og pres resten af citronen over kyllingestykkerne i fadet. Krydr også med lidt paprika, salt og friskkværnet peber.

Rør to deciliter kogende vand sammen med 3 spsk. bouillon og to teskefulde majsstivelse. Hæld det i fadet.

Læg en skive citron på hvert stykke kylling, og fordel frisk rosmarin og timian rundt om i fadet.

Stil fadet i ovnen, hvor det nu skal have 45 minutter.

Pastaen koges efter anvisning på posen.