

## **KYLLING I KARRY MED PASTA**

4 personer

Lidt karry

Lidt god olie

1 pakke kyllingefileter

2 zittauerløg i både

2 porrer i skiver (frosne kan også bruges)

2 stilke bladselleri i skiver (gulerødder kan bruges)

1 bakke champignon i kvarte (frosne i skiver kan også bruges)

Havsalt

Friskkværnet hvidt peber

Lidt vand

400 g pastapenne

2 dl cremefine til madlavning

Bredbladet persille



Kog pastapennene, skyl dem under koldt vand og lad dem afdryppe. Skær grøntsagerne. Varm gryden op, kom karry i og vend det, kom olien i og vend kyllingefileterne i. Kom løg, porrer, bladselleri (gulerødder) og champignon i og kom lidt vand ved, så retten er "våd". Krydr med salt og peber og lad retten simre i 15 min. Vend pastapennene i og lad retten varme godt igennem, vend cremefine i og smag til. Serveres med et grønt drys af finthakket, bredbladet persille og/eller purløg.