



Hedelmäinen kananpoikapasta

Aineet: 400 g Pastaa kypsänä
1 rkl Öljyä
1 dl Sipulia hienonnettuna
2 kynsi/kynttä Valkosipulia hienonnettuna
200 g Broilerin rintafileetä suikaleina
2 dl Ananaspaloja
80 g Sinihomejuustoa murusina
2 dl Kuohukermaa
Mustapippuria rouhittuna
Suolaa
1 dl Persiljaa hienonnettuna

Valmistus: Ruskista broilerisuikaleet öljyssä.

Lisää joukkoon sipulit ja paahda.

Lisää kerma, juusto ja ananaspalat. Keitä, kunnes broileri on kypsää.

Mausta suolalla ja pippurilla.

Sekoita pasta joukkoon, lämmitä ja ripottele sekaan persilja.

Tarjoa heti.