

Pastagrätäng med kyckling

350 g	pasta
450 g	frost bladspenat med vitlök
350 g	strimlad kycklingfilé
1 tsk	vegeta
2 krm	svartpeppar (grovmald)
250 g	riven ost

- Sätt ugnen på 225°.
- Koka pastan, blanda ner den frysta spenaten när någon minut återstår. Häll av det mesta av vattnet, spara ca 2 dl i botten av kastrullen.
- Stek kycklingköttet i olja eller margarin till det fått fin färg och är genomstekt. Krydda.
- Blanda ner kyckling och ost i pastan och fördela den i en smord ugnssäker form. Om du önskar kan du strö över extra ost.
- Gratinera mitt i ugnen ca 15 min.

