

Torsdag; Pasta Mexicana med majscolber

Pastaret

500 g. kyllingebryst uden skind
400 g. pastapenne
4 spsk. fajita ell. taco spice mix (havde en blanding stående i skabet, men de kan evt. købes i poser i stort set alle dagligvarebutikker)
1 rød peberfrugt
1 løg
3 fed hvidløg

1 ds. hakkede tomater
Ca. 3 dl. hønsebouillon
1 dl. fløde
1 dl. revet parmesan ell. revet mozzarella
Evt. lidt tørret chili
Evt. en lille håndfuld friskhakkede krydderurter (fx. timian og/ell. persille)
Lidt olie og smør til stegning
Salt og peber

Fremgangsmåde: Kyllingebrysterne skæres i mundrette stykker og drysses med spice mix. Lad dem stå og trække lidt, imens løg og hvidløg pilles og peberfrugten vaskes.

Løg og peberfrugt skæres i mindre tern og hvidløgene hakkes fint.

Kyllingen ristes af i en tykbundet gryde i 1/2 olie og 1/2 smør. Når kyllingen er ristet godt af tages den op, grøntsagerne kommes i gryden og sautes. Tilsæt nu hakkede tomater, hønsebouillon, fløde og pasta. Læg låg på og skru lidt ned for varmen. Lad pastaen simre i 12-14 min. - der må gerne røres indimellem. Når pastaerne er næsten klar, tilsættes kyllingen og retten varmes godt igennem.

Smag til med salt og peber, drys med ost og evt. tørret chili og krydderurter.

Majskolber

8 majskolber

Salt

Fremgangsmåde: Sæt en stor gryde over med vand tilsat lidt salt. Majskolberne klagøres – yderbladene fjernes, og hvis de er meget store, deles de i to. Når vandet koger kommes majskolberne i og koges møre (ca. 10-15 min.). Tag to kogte majskolber fra til i morgen.

