



- ca 300 g pasta, tagliatelle
- 250 g fryst bladspenat el 150 g färsk
- 2 - 3 kycklingfiléer, ca 400 g
- 2 vitlöksklyftor
- 6 - 8 marinerade saltorkade tomater, ca 50g
- smör
- 1 tsk salt
- 1 krm svartpeppar
- 2½ dl mellangrädde

Koka pastan.

Tina den frysta spenaten och krama ur vattnet.

Skär kycklingen i små bitar.

Skala och hacka vitlöken.

Grovstrimla tomater och spenat.

Bryn kycklingen i smör i en stekpanna. Krydda med salt och svartpeppar.

Rör i vitlök, tomater, spenat och grädde. Låt det koka ihop några minuter.

Servera såsen med pastan.