



4 personer

- 3 kycklingfiléer
- några skivor vitlökssalami
- en liten burk soltorkade tomater
- färska champinjoner
- 4 dl matlagingsgrädde
- färsk basilika
- 2-3 vitlöksklyftor
- 1 tärning grönsaksbuljong (eller pulver)
- svartpeppar
- 1½ dl riven ost, gärna parmesan
- körsbärstomater
- oregano
- 2 paket färsk tortellini med skinka och ostfyllning

Koka totellinin i 3-4 min i ganska mycket vatten. Gör detta sist.

Såsen:

Skär kycklingen i småbitar och bryn dem sedan.

Bryn svampen

Lägg samman allt utom ost och tomater och låt koka in. Krydda och smaka av.

Rör i osten och tomaterna.

Servera med tortellinin och en grönsallad.