

## One pot pasta med kylling



### Ingredienser:

- 250 g pasta penne
- 200 g kyllingebryst
- 50 g chorizo
- 1 rød peber
- 4 dl hønsebouillon
- 3 stilke timian
- 1 1/2 dl fløde
- 75 g revet ost
- 100 g ærter
- 1 fed hvidløg
- Salt og peber
- Frisk timian til pynt

### How to:

1. Kom pasta, kyllingebryst i tern, chorizo i skiver, peber i tern, presset hvidløg, bouillon, timian, fløde og revet ost i en gryde.
2. Læg låg på og bring retten i kog.
3. Lad retten simre over lav varme i 10 minutter, til pastaen er kogt. Rør et par gange under tilberedningen.
4. Vend ærterne i, smag til med salt og peber, og servér retten med frisk timian på toppen.