



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kremet linguine med kylling, aromasopp og brokkoli

Linguine og brokkoli

200 g pasta

½ stk brokkoli

Kylling- og soppsaus

350 g utbenet kyllinglår

u/skinn

1 stk sjalottløk

100 g aromasopp

150 g lett crème fraîche

1 pakke steinsoppulver

1 pakke hønsebuljong

1 dl vann ^B

1 ss soyasaus ^B

Tilbehør

1 bunt bladpersille

olje ^B

pepper ^B

salt ^B

^B Basisvare

- Linguine og brokkoli:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Kok brokkolien sammen med pastaen de siste 2-3 minuttene av pastaens koketid. Sil vannet av den ferdigkokte pastaen og brokkolien, og ha det tilbake i kjelen.
- Kylling- og soppsaus:** Kutt kyllingen i mindre biter. Skrell og finhakk sjalottløken. Børst soppen fri for jord, og kutt den i to. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 5-6 minutter, til den er gyllen og gjennomstekt. Legg kyllingen over på en tallerken. Stek sjalottløken og soppen i 3-4 minutter, eller til det er gyllent. Tilsett crème fraîche, steinsoppulveret, hønsebuljongen og 2 dl vann. Gi det hele et oppkok, og smak til med 1 ss soyasaus og litt pepper.
- Kremet linguine med kylling:** Bland kyllingen sammen med soppsaus, pastaen og brokkolien.
- Tilbehør:** Skyll persillen i kaldt vann, og rist av vannet. Finhakk ønsket mengde av persillen, og dryss den over retten ved servering.



TIPS!

Ha litt finhakkert hvitløk i stekepannen sammen med soppen for mer smak.