



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling med pasta linguine og feta- og spinattopping

Pasta

200 g linguine

Kyllingpasta

1 stk rødløk

1 stk squash

300 g sous vide-kyllingfilet med sitron og pepper

1 pakke tomatpuré

1 pakke tomatsausbase

½ pakke kryddermiks med fennikel og pepper

1 dl pastavann ^B

Feta- og spinattopping

50 g spinat

100 g fetaost

1 pakke chiliflak

1 ss olivenolje ^B

salt ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Spar på 1 dl av pastavannet til sausen.
- 2. Kyllingpasta:** Skrell og kutt rødløken i skiver. Skyll og kutt squashen i terninger. Kutt kyllingen i terninger. Ta vare på kraften i kyllingpakken.
- 3. Kyllingpasta, fortsettelse:** Varm opp en vid kjele eller en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og squashen i 2–3 minutter. Ha i kyllingen og tomatpuréen, og stek videre i 2–3 minutter. Tilsett tomatsausbasen, kraften fra kyllingpakken, 1 dl pastavann og kryddermiksen. Kok opp, og la sausen småkoke i 6–8 minutter. Smak til med litt salt og eventuelt mer av kryddermiksen.
- 4. Feta- og spinattopping:** Skyll og tørk spinaten. Bland spinaten med fetaosten og 1 ss olivenolje i en skål. Bland inn chiliflakene, eller server dem til retten. Topp retten med feta- og spinattoppingen.
- 5. God middag!**



TIPS!

For en litt mer spicy tomat saus tilsett litt av chiliflakene i tomatsausen.