



Kylling og pasta i kremet pestosaus med paprika og grønnkål

Pasta i kremet pestosaus

200 g pasta
1 pakke basilikumpesto
1 pakke lett crème fraîche

Kyllingstrimler

300 g strimlet kyllingfilet
1 pakke kryddermiks med hvitløk og persille

Topping

1 stk rød paprika
1 stk rødløk
50 g strimlet grønnkål

olje ^B

pepper ^B

salt ^B

^B Basisvare

1. Pasta i kremet pestosaus: Kok pastaen som anvist på pakken.

2. Kyllingstrimler: Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingstrimlene i omtrent 3 minutter, eller til de er gjennomstekte. Ha kyllingen over på en tallerken og vend inn kryddermiksen.

3. Topping: Skyll og rens paprikaen, skrell rødløken og kutt grønnsakene i strimler. Varm opp stekepannen fra punkt 2 til høy varme, og ha i litt olje. Stek paprikaen og løken i 1 minutt. Tilsett den strimlede grønnkålen og stek videre i 1 minutt. Krydre med salt og pepper.

4. Pasta i kremet pestosaus, fortsettelse: Sil vannet fra den ferdigkokte pastaen og vend inn pestoen og lett crème fraîche.

5. Topp pastaen med kyllingen og grønnsakene. God middag!

Bilde: Linn Svivike, noe fra oppskriften.



TIPS!

Vend inn litt av kokevannet i pastaen for en mer kremet konsistens på sausen.