



Bildet kan avvike noe fra virkeligheten.

# Kremet pasta linguine med saftig kyllingkjøttdeig, brokkoli og tomat

## Pastasaus med kyllingkjøttdeig

1 stk gul løk  
100 g aromasopp  
1 stk tomat  
300 g kyllingkjøttdeig  
150 g crème fraîche  
1 pakke høsebuljong  
1 pakke kryddermiks med hvitløk og persille  
1 dl vann <sup>B</sup>

## Pasta linguine

200 g pasta  
1 stk brokkoli

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Kok opp en kjele med lettsaltet vann til pastaen.
2. **Pastasaus med kyllingkjøttdeig:** Skrell og finhakk løken. Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver. Kutt tomaten i terninger.
3. **Pastasaus med kyllingkjøttdeig, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingkjøttdeigen i omtrent 3 minutter på hver side, før du hakker den opp. Tilsett løken og soppen, og stek videre i 3 minutter. Skru ned temperaturen til middels varme, tilsett crème fraîche, høsebuljongen, kryddermiksen og 1 dl vann. La sausen småkoke på lav varme frem til servering. Vend inn tomaten rett før servering. Smak til med salt og pepper.
4. **Pasta linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Kutt brokkolien i buketter. Skrell og kutt stilken i biter. Kok brokkolien sammen med pastaen de 4–5 siste minuttene av koketiden.
5. God middag!