



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min 👤 2 personer

FAV_VS_005-2

Cajun kylling med pasta linguine og feta- og spinattopping

Pasta

200 g linguine

Cajun kyllingpasta

1 stk rødløk

1 stk squash

300 g Cajun sous vide-
kyllingfilet

1 pakke tomatpuré

1 pakke tomatsausbase

½ pakke kryddermiks med
fennikel og pepper

1 dl pastavann ^B

Feta- og spinattopping

50 g spinat

50 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. **Cajun kyllingpasta:** Skrell og kutt rødløken i skiver. Skyll og kutt squashen i terninger. Kutt kyllingen i terninger. Ta vare på kraften i kyllingpakken.

3. **Cajun 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 tomatsaus tilsett litt av chiliflakene i tomatsausen.