



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Linguine med pannestekt kyllinglårfilet og squash i paprikapesto-saus

Linguine
100 g pasta

Pannestekt kyllinglårfilet
½–1 stk hvitløksfedd
180 g utbenet kyllinglår
u/skinn
½ ss smør ^B

Squash i paprikapesto-saus
½–1 stk squash
1 stk sjalottløk
½–1 glass paprikapesto
1 dl pastavann ^B

Topping
½ pakke Grana Padano
salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

- Linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken, men spar på 1 dl av pastavannet.
- Pannestekt kyllinglårfilet:** Skrell og finhakk hvitløken. Krydre kyllingen med salt og pepper.
- Pannestekt kyllinglårfilet, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2 minutter på hver side, til den er gyllen og gjennomstekt. Ha hvitløken og ½ ss smør i pannen mot slutten av kyllingens steketid, og øs smøret over kyllingen. Ha kyllingen over på en tallerken.
- Squash i paprikapesto-saus:** Skyll og kutt squashen i terninger. Skrell og finhakk sjalottløken.
- Squash i paprikapesto-saus, fortsettelse:** Varm opp stekepannen til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek squashen og sjalottløken i 4–5 minutter, og vend inn paprikapestoen. Tilsett pastavannet, litt etter litt, til sausen har ønsket tykkelse.
- Topping:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern over retten ved servering.
- God middag!

TIPS!

Hvis du vil forenkle tilberedningen kan du også kutte kyllingen i små biter, og steke den med grønnsakene.