



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta med stekt kylling, grønne erter og spisskål i hvit saus

Pasta

200 g linguine

Stuede grønnsaker

1 stk gulrot

½ stk spisskål

125 g grønne erter

½–1 pakke bechamelsaus

½ dl vann ^B

Stekt kylling

350 g kyllinglårfilet

1 pakke persillade

Servering

1 pakke revet Grande

Premium

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2. **Stuede grønnsaker:** Skrell og kutt gulroten i skiver. Fjern det ytterste laget på kålen, og kutt resten av kålen i grove strimler. Ha grønnsakene og ½ dl vann i en kjele og damp under lokk i 2 minutter.

3. **Stekt kylling:** Skjær kyllingen i mindre biter. Behold gjerne fettete på for bedre smak. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingkjøttet i 3–4 minutter, til det er gyllent og gjennomstekt. Smak til med persilladen, salt og pepper.

4. **Stuede grønnsaker, fortsettelse:** Ha ertene og bechamelsausen i kjelen med grønnsakene. Vend sammen og kok opp. Smak til med salt og pepper.

5. **Servering:** Fordel pastaen på tallerkener, og topp med de stuede grønnsakene og kyllingen. Dryss over den revne osten. God middag!