



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 hønsebuljong
1 pakke persillade
1 dl vann ^B

Pasta linguine

200 g pasta
1 stk brokkoli

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B 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, hønsebuljongen, persilladen 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!