



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min 👤 2 porsjoner

OH_0058-2

Pasta med cajunkylling og spinatsaus, bakt fennikel og rødløk

Pasta

200 g pasta mezze maniche

Cajunkylling med grønnsaker

1 stk fennikel

½ stk rødløk

300 g Cajun sous vide-kyllingfilet

Spinatsaus

1 pakke grønnsaksbuljong

100 g spinat

1 pakke Grana Padano

1 ss smør ^B

1 dl vann ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.

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

3. **Cajunkylling med grønnsaker:** Skyll og kutt fennikelen i tynne båter. Skrell og kutt rødløken i tynne båter. Legg kyllingen, løken og fennikelen i en ildfast form og stek det i ovnen i omtrent 10 minutter, til kyllingen er gjennomvarm og grønnsakene har fått en lett skorpe.

4. **Spinatsaus:** Kok opp 1 dl vann sammen med buljongen. Skyll og hakk spinaten grovt før den tilsettes i den kokende buljongen. La sausen småkoke på lav varme i omtrent 3 minutter. Kjør sausen sammen i en blender eller med en stavmikser, og blend inn 1 ss smør og osten. Smak til med salt og pepper. La sausen stå på svak varme frem til servering.

5. **Servering:** Fordel spinatsausen i skåler. Legg over pastaen, kyllingen og grønnsakene. Vel bekomme!

TIPS!

Er det grønne skudd på fenniklene kan disse hakkes og brukes som topping ved servering. Kraften fra kyllingen og grønnsakene kan brukes til å smaksette sausen.