



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingfilet og kremet pasta med grønnkål, gulrot og Grande Premium

Pastasaus

½–1 stk sjalottløk
1 stk gulrot
200 g skivet kyllingfilet
150 g crème fraîche
½ pakke hønsebuljong
50 g grønnkål
1 pakke persillade
1 dl vann ^B

Penne

100–200 g casarecce

Topping

½ pakke revet Grande Premium

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Kok opp en kjele med lettsaltet vann til pastaen.
2. **Pastasaus:** Skrell sjalottløken og gulroten. Finhakk sjalottløken, og kutt gulroten i to på langs, og deretter i skiver på skrå.
3. **Penne:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
4. **Pastasaus, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter, eller til den er gyllen. Skru ned temperaturen til middels varme. Tilsett sjalottløken og gulroten, og stek videre i 2 minutter. Ha i crème fraîche, hønsebuljongen og 1 dl vann. La det hele småkoke i 5 minutter, og vend inn grønnkålen. Smak til med persilladen og grovkvernet pepper.
5. **Topping:** Topp retten med den revne Grande Premium-osten.
6. Vel bekomme!

TIPS!

Hvis du har rester igjen, ha resten av pastaen, kyllingen og grønnsakene i en ildfast form. Dryss over litt ost, og stek pastaen i ovnen ved 200 grader i omtrent 10 minutter. Vips, en deilig pastagrateng.