



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Ostekremet pasta med kyllingstrimler, paprika og erter

## Ostekremet pasta

200 g pasta  
1 pakke crème fraîche  
1 pakke høsebuljong  
½–1 pakke revet Grande Premium  
1 dl pastavann <sup>B</sup>

## Grønnsaker og kylling

1 stk gul paprika  
1 stk gulrot  
300 g strimlet kyllingfilet  
125 g grønne erter

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Ostekremet pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, men la det være igjen 1 dl av vannet i kjelen med pastaen.
- 2. Grønnsaker og kylling:** Skyll, rens og kutt paprikaen i strimler. Skrell og kutt gulroten i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter, til den har fått en stekeskorpe. Ha kyllingen over på en tallerken. Varm opp stekepannen til middels høy varme igjen, og ha i litt ny olje om det trengs. Stek paprikaen og gulroten i omtrent 3 minutter. Ha i ertene og kyllingen, varm opp, og krydre med litt salt og pepper.
- 3. Ostekremet pasta, fortsettelse:** Bland crème fraîche, buljongen og osten inn med den ferdigkokte pastaen og pastavannet fra steg 1. Vend det hele godt sammen, og la osten smelte i sausen.
- 4. Vel bekomme!**