



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Paprikakremet pasta med kylling og spinat

Pasta

200 g linguine

Paprikasaus

1½ stk rød paprika
1 stk sjalottløk
2 stk hvitløksfedd
50 g spinat
½–1 pakke paprikakrydder
1 pakke hønebuljong
1 pakke kokestabil matfløte

Kylling

350 g utbenet kyllinglår
u/skinn
½ stk rød paprika

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Pasta: Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2. Paprikasaus: Skyll og rens paprikaene. Kutt 1½ paprika i grove biter, og den siste halvdel i små terninger. Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Skyll spinaten i kaldt vann.

3. Paprikasaus, fortsettelse: Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek den grovkuttede paprikaen, løken og hvitløken i omtrent 5 minutter, til grønnsakene er møre. Ha i halve pakken med paprikakrydderet, hønebuljongen og matfløten. Kok paprikasausen i 5 minutter. Kjør den jevn med en stavmikser, og smak til med salt, pepper og eventuelt mer av paprikakrydderet. Hvis sausen blir for tykk, kan du spe på med litt vann til ønsket konsistens.

4. Kylling: Skjær kyllingen i mindre biter. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha litt olje. Stek kyllingen i 5–6 minutter, til den er gyllen og gjennomstekt. Ha i resten av paprikaen og spinaten de siste 2 minuttene av steketiden.

5. Servering: Bland sammen pastaen og paprikasausen rett før servering. Topp retten med kyllingen, paprikaen og spinaten.

TIPS!

Tilsett gjerne litt soyasaus sammen med kyllingen det siste minuttet av steketiden for mer smak.