



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min 👤 2 porsjoner

GL 080_2

Kremet alt-i-ett pastagryte med kylling og paprika

Kremet alt-i-ett pastagryte

1 stk gul løk
1 stk rød paprika
50 g spinat
300 g skivet kyllingfilet
200 g casarecce
1 pakke hønsebuljong
½ pakke crème fraîche
5 dl vann ^B

salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

- 1. Kremet alt-i-ett pastagryte, forberedelse:** Skrell og finhakk løken. Skyll paprikaen og spinaten, og kutt paprikaen i strimler. Kutt kyllingen i mindre biter.
- 2. Kremet alt-i-ett pastagryte:** Varm opp en gryte til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2-3 minutter, til den er gyllen. Krydre med litt salt og pepper, og ha kyllingen over på en tallerken. Ha litt ny olje i gryten, og stek løken og paprikaen i 2 minutter. Ha i den ukokte pastaen, 5 dl vann og buljongen. Gi det hele et oppkok, og la det koke på middels varme under lokk i 12-15 minutter, til pastaen er kokt, men fortsatt har lett tyggemotstand. Rør om et par ganger så det ikke svir seg i bunnen.
- 3. Kremet alt-i-ett pastagryte, fortsettelse:** Vend inn kyllingen med stekesjyen, crème fraîche og spinaten mot slutten av koketiden, og smak til med salt og pepper.
- 4. Vel bekomme!**

TIPS!

Spe med litt mer vann hvis du synes gryten blir for tykk. Du kan også servere spinaten på siden som en salat. Kutt spinaten i strimler, ha den i en bolle, og vend inn litt olivenolje, salt og pepper.