



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kyllingpasta med fullkornspenne, spinat og revet Grande Premium

## Pasta

100–200 g fullkornspenne

## Pastasaus med kylling og grønnsaker

1 stk gul løk  
1 stk hvitløksfedd  
50 g spinat  
1 stk tomat  
300 g kyllingkjøttdeig  
1 pakke urtemiks  
1 pakke tomatpuré  
1 pakke grønnsaksbuljong  
½ flaske moste tomater  
125 g grønne erter  
1 ts olje <sup>B</sup>  
2 dl vann <sup>B</sup>

## Servering

½ pakke revet Grande Premium  
1 pakke chiliflak

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

<sup>B</sup> Basisvare

## Roedeporsjon

Kokt pasta: 100 g  
Tomatsaus med kylling og grønnsaker: 350 g  
Ost: 1 ts  
Energiinnhold: ca. 440 kcal.

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

2. **Pastasaus med kylling og grønnsaker:** Skrell og finhakk løken og hvitløken. Skyll og tørk spinaten, og kutt tomaten i terninger.

3. **Pastasaus med kylling og grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp en vid kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingkjøttdeigen, løken og hvitløken i et par minutter. Krydre med urtemiksen, salt og pepper. Ha i tomatpuréen, og stek videre i et par minutter. Vend inn grønnsaksbuljongen og de fleste tomatene. Skyll tomatflasken med 2 dl vann, og ha det i kjelen. Kok opp, og la kjøttsausene småkoke i omtrent 5 minutter. Vend inn de grønne ertene, spinaten og tomattingene et par minutter før servering. Smak til med salt og pepper.

4. **Servering:** Topp retten med den revne Grande Premium-osten og chiliflakene.

## TIPS!

Stek kyllingen for seg selv i en stekepanne sammen med hvitløk. Vend den inn i pastaen et par minutter før servering.