



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kremet pasta med paprikapesto, kylling og tomat

Pasta

200 g casarecce

Kremet pasta med kylling og pesto

1 stk rød paprika

1 stk tomat

1 stk rødløk

300 g skivet kyllingfilet

1 glass paprikapesto

150 g crème fraîche

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

olivenolje ^B

^B Basisvare

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

2. **Kremet pasta med kylling og pesto:** Skyll paprikaen og tomaten. Kutt paprikaen og tomaten i terninger. Skrell og finhakk rødløken. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 4 minutter, til den er gjennomstekt. Krydre med salt og pepper. Legg kyllingen på en tallerken, og stek løken og paprikaen i omtrent 2 minutter, til løken er gyllen. Bland inn pestoen og crème fraîche.

3. **Kremet pasta med kylling og pesto, fortsettelse:** Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, og bland inn kyllingen, paprikapestosausen og tomatteiningene. Topp gjerne med litt grovkvernet pepper og olivenolje.

4. God middag!