



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pasta med bakt blomkålkrem, kylling og erter

## Bakt blomkålkrem

1 stk hvitløksfedd  
 1 stk blomkål  
 1 stk gulbete  
 1 pakke hønsebuljong  
 1½–2 pakke revet Grande Premium  
 1 ss smør <sup>B</sup>

## Kylling

300 g Cajun sous vide-kyllingfilet  
 1 dl vann <sup>B</sup>

## Pasta og erter

200 g pasta  
 125 g grønne erter

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
 salt <sup>B</sup>  
 pepper <sup>B</sup>  
 olje <sup>B</sup>  
 aluminiumsfolie (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft. Kok opp rikelig med lettsaltet vann til koking av pastaen.
2. **Bakt blomkålkrem:** Skrell og grovhakk hvitløken. Kutt blomkålen i små buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Skrell og kutt gulbeten i båter. Fordel grønnsakene på hver sin side av et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Vend inn hvitløken med blomkålen. Stek grønnsakene i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til de er møre og har fått en lett stekeskorpe.
3. **Kylling:** Ha kyllingen, kraften fra posene og 1 dl vann over i en ildfast form, og kle formen med aluminiumsfolie. Varm kyllingen under grønnsakene i ovnen, i omtrent 10 minutter, eller til den er gjennomvarm. Skjær kyllingen i skiver før servering.
4. **Pasta og erter:** Kok pastaen som anvist på pakken. Kok ertene med pastaen de siste 2 minuttene av pastaens koketid (se tips).
5. **Bakt blomkålkrem, fortsettelse:** Ha omtrent halvparten av den bakte blomkålen over i et litermål, og tilsett buljongen og 1 ss smør. Kjør blomkålen til en glatt krem, mens du sper med kraften i kyllingformen fra steg 3, litt og litt, til ønsket konsistens. Rør inn den revne Grande Premium-osten, og smak til med salt og pepper.
6. **Servering:** Vend den bakte blomkålkremsammen med pastaen og ertene. Topp retten med kyllingen, betebåtene og resten av blomkålen. God middag!

## TIPS!

Hvis du heller vil toppe retten med ertene, kan du koke dem i et dørslag i kjelen i 2 minutter.