



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kremet kyllingpasta med chorizo, brokkoli og tomat

Pasta og brokkoli

200 g casarecce
½–1 stk brokkoli

Kylling og chorizo i fløtesaus

1 stk gul løk
1 stk tomat
50–100 g chorizo
300 g strimlede
kyllinglårkjøtt
150 g matfløte^B
½ dl vann^B

olje^B

^B Basisvare

1. Pasta og brokkoli: Sett en kjele med lettsaltet vann til kok. Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Kok pastaen som anvist på pakkene. Kok brokkolien i vannet med pastaen de siste 3 minuttene av koketiden. Sil av vannet.

2. Kylling og chorizo i fløtesaus: Skrell og finhakk løken. Skyll og kutt tomaten i terninger. Kutt chorizoen i strimler. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek chorizoen, kyllingen og løken i omtrent 3 minutter. Tilsett tomaten, fløten og ½ dl vann. Kok opp og smak til med 2 ss soyasaus og pepper.

3. God middag!



TIPS!

Bland pastaen sammen med kjøttet og sausen rett før servering.