



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kremet kyllinggryte med pasta og salat

Kremet kyllinggryte

1 stk gul løk
50 g spinat
300 g strimlede
kyllinglårkjøtt
1 pakke hønsebuljong
1 pakke basilikum og
oregano
½–1 pakke crème fraîche
½–1 dl pastavann ^B

Pasta

200 g linguine

Salat

1 stk hjertesalat
1 stk tomat
1 ss olivenolje ^B
½ ss eplesider-, hvitvins- eller
blank eddik ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Kremet kyllinggryte:** Skrell og finhakk løken. Skyll og tørk spinaten.
- 2. Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken, men ta vare på ½–1 dl av pastavannet.
- 3. Kremet kyllinggryte, fortsettelse:** Varm opp en gryte til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen og løken i omtrent 3 minutter. Tilsett buljongen, krydderet med basilikum og oregano, pastavannet og crème fraîche, og gi det et oppkok. La gryten stå på lav varme, til resten av retten er klar. Vend inn spinaten og smak til med salt og pepper rett før servering.
- 4. Salat:** Del salaten på langs, skyll den innvendig og grovhakk den. Skyll og kutt tomaten i grove terninger. Bland salaten og tomaten med 1 ss olivenolje, ½ ss eddik og litt salt og pepper.
- 5. God middag!**