



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sommerlig pasta med krydderstekt kylling, asparges, Grana Padano, spinat og sitron

Sommerlig pasta

200 g linguine
100 g asparges
½ pakke kryddersmør
50 g spinat
1 stk sitron

Krydderstekt kylling

320 g kyllinglårfilet
1 pakke persillade

Servering

1 stk tomat
1 stk Grana Padano

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Sommerlig pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Skyll aspargesene, og kutt vekk den trevlete enden. Del aspargesene i mindre biter. La aspargesbitene koke med pastaen de 2 siste minuttene av pastaens koketid. Sil av vannet, og bland inn kryddersmøret og spinaten. Varm forsiktig opp, og smak til med salt, pepper og saft fra halve sitronen.
- 2 Krydderstekt kylling:** Skjær kyllingen i mindre biter. Behold gjerne fettete på for bedre smak. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingkjøttet i 3–4 minutter, til det er gyllent og gjennomstekt. Krydre med persilladen, salt og pepper.
- 3 Servering:** Kutt resten av sitronen i båter. Skyll og kutt tomaten i terninger. Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Fordel pastaen på tallerkener, og topp med kyllingen og tomatteknene. Dryss over den revne osten, og server sitronbåtene til retten.

Tips fra kokken: Tre kyllingkjøttet på spyd, og grill det sammen med aspargesen over indirekte varme hvis du ønsker mer grillsmak på retten.