



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20 - 30 min 👤 2 porsjoner

Pasta linguine med ostekremet kyllingkjøttdeig og erter, servert med cherrytomatsalat

Pasta

200 g linguine

Ostekremet kyllingkjøttdeig

1 stk sjalottløk

1 pakke Grana Padano

300 g kyllingkjøttdeig

1 pakke crème fraîche

1 pakke hønsebuljong

125 g grønne erter

1 pakke oregano

Tomatsalat

250 g cherrytomater

50 g ruccola

🏠 1 ss olivenolje

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2 Ostekremet kyllingkjøttdeig:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Finriv Grana Padanoen på et rivjern. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i 2 minutter på hver side, til den er gyllen.
- 3 Ostekremet kyllingkjøttdeig, fortsettelse:** Del kjøttdeigen i mindre biter, tilsett løken og stek det hele videre i 2 minutter til. Ha icrème fraîche og hønsebuljongen, gi det hele et oppkok og skru ned til lav varme. Ha i ertene, og la sausen småkoke i 3–4 minutter. Vend inn Grana Padanoen og smak til med oregano krydderet og eventuelt litt salt og pepper (se tips).
- 4 Tomatsalat:** Skyll tomatene og ruccolaen. Del tomatene i to eller fire, og ha dem i en salatbolle sammen med ruccolaen. Ha over 1 ss olivenolje, litt salt og pepper, og vend det hele godt sammen.
- 5** Spre pastaen på tallerkener, topp med den kremede kyllingkjøttdeigen og server tomatsalaten til.

Tips fra kokken: Spe den kremede kyllingkjøttdeigen med litt av pastavannet hvis dere ønsker en mer flytende saus. Cherrytomatene kan stekes sammen med løken når man lager sausen, hvis man ønsker et annet preg på retten.