



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingbryst og pasta, servert med ovnsbakt brokkoli og røkt paprikasjy

Grønnsaker

½ stk brokkoli
1 stk gul paprika
1 stk rødløk

Pasta

200 g casarecce

Kylling og paprikasjy

300 g kyllingbryst
½–1 pakke røkt
paprikakrydder
1 pakke hønsebuljong
🏠 1 ss smør
🏠 2 dl pastavann

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Kok opp lettsaltet vann i en kjele til pastaen.
- 2 **Grønnsaker:** Rens og del brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Skyll paprikaen og skrell rødløken. Rens og kutt paprikaen i strimler og løken i tynne båter. Ha grønnsakene i en stor ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i omtrent 10 minutter.
- 3 **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 4 **Kylling og paprikasjy:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre kyllingen med salt og pepper, og stek den i 2 minutter på hver side, til den får en stekeskorpe. Ta formen med grønnsakene ut av ovnen når de har stått i 10 minutter, og legg kyllingen oppå.
- 5 **Kylling og paprikasjy, fortsettelse:** Øs over 2 dl av pastavannet fra punkt 3 i stekepannen, og ha i buljongen og ønsket mengde av paprikakrydderet. Gi det hele et oppkok og pisk inn 1 ss smør. Hell sausen over kyllingen og grønnsakene, og stek det hele videre i ovnen i 10–12 minutter, til kyllingen er gjennomstekt og grønnsakene er møre.
- 6 Kutt kyllingen i skiver, og vend den sammen med sausen, grønnsakene og pastaen.