



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Paprikakremet kyllingpasta med spinat

Pasta

200 g linguine

Paprikasaus

½ stk rød paprika
1 stk sjalottløk
1 stk hvitløksfedd
50 g spinat
1 pakke hønsebuljong
1 pakke kokestabil matfløte
1 pakke røkt chilimix
½ dl vann ^B

Pannestekt kylling

320 g utbenet kyllinglår
u/skinn
½ stk rød paprika

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2. Paprikasaus:** Skyll og rens paprikaen. Kutt halve paprikaen i grove biter, og den andre halvdel i små terninger. Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Skyll spinaten i kaldt vann.
- 3. Paprikasaus, fortsettelse:** Varm opp en middels stor kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek den grovkuttede paprikaen, løken og hvitløken i omtrent 5 minutter, til grønnsakene er litt møre. Ha i buljongen, matfløten, ¼ av pakken med chilimiksen og ½ dl vann. Kok paprikasausen i 5 minutter, og kjør den jevn med en stavmikser. Smak til med salt, pepper og mer av chilimiksen.
- 4. Pannestekt kylling:** Skjær kyllingen i mindre biter. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 5–6 minutter, til den er gyllen og gjennomstekt. Smak til med salt og pepper. Ha i spinaten og resten av paprikaen når det gjenstår 2 minutter av steketiden. Smak til med salt og pepper.
- 5. Servering:** Bland pastaen med paprikasausen, kyllingen, paprikaen og spinaten før servering.