



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20 - 30 min    👤 2 porsjoner

## Skivet kyllingfilet og pasta casarecce i kremet paprikapesto, toppet med tomat

### Pasta casarecce

200 g pasta

### Kyllingfilet, grønnsaker og paprikapesto

1 stk rød paprika

1 stk tomat

1 stk rødløk

300 g skivet kyllingfilet

1 glass paprikapesto

150 g crème fraîche

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olivenolje

**1 Pasta casarecce:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.

**2 Kyllingfilet, grønnsaker og paprikapesto:** Skyll og kutt paprikaen og tomaten i terninger. Skrell og finhakk rødløken. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 4 minutter, til den er gjennomstekt, og krydre med salt og pepper. Legg kyllingen på en tallerken, og stekløken og paprikaen i omtrent 2 minutter, til løken er gyllen. Bland inn pestoen og crème fraîche.

**3 Kyllingfilet, grønnsaker og paprikapesto, fortsettelse:**

Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, og bland inn kyllingen, paprikapestosausen og tomatetteringene. Topp gjerne med litt grovkvernet pepper og olivenolje.

**Tips fra kokken:** Ønsker du mer smak på tomatene, kan de bakes i stekeovnen på 150 grader varmluft i omtrent 20 minutter.