



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta i sitron- og kryddersmør med stekt kyllingbryst, ovnsbakt brokkoli, tomat og spinat

Pasta i sitron- og kryddersmør

200 g linguine
50 g spinat
½-1 pakke kryddersmør
½ stk sitron

Ovnsbakt brokkoli

½-1 stk brokkoli
1 stk hvitløksfedd

Stekt kyllingbryst

300 g kyllingbryst

Tilbehør

½ stk sitron
1 stk tomat

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Pasta i sitron- og kryddersmør:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Skyll, tørk og grovhakk spinaten.
- 3 **Ovnsbakt brokkoli:** Kutt brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i staver. Skrell og finhakk hvitløken. Ha brokkolien og hvitløken på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek brokkolien midt i ovnen i omtrent 20 minutter, eller til den er mør. Vend på brokkolien underveis i steketiden.
- 4 **Stekt kyllingbryst:** Krydre kyllingen med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2-3 minutter på hver side, til den har fått en stekeskorpe. Legg kyllingen på brettet med brokkolien når det gjenstår omtrent 10 minutter av brokkoliens steketid. La kyllingen hvile i 5 minutter, og skjær den i skiver før servering.
- 5 **Pasta i sitron- og kryddersmør, fortsettelse:** Sil av vannet fra den ferdigkokte pastaen, og bland inn kryddersmøret og spinaten. Varm forsiktig opp, og smak til med salt, pepper og saft fra halve sitronen.
- 6 **Tilbehør:** Kutt resten av sitronen i båter. Skyll og kutt tomaten i terninger. Topp retten med tomatanningene, og server sitronbåtene til.

Tips fra kokken: Hvis du ønsker en litt raskere tilberedning, kan du kutte kyllingen i terninger eller strimler før steking.