



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Paprikakremet pasta med kylling og spinat

Pasta

200 g linguine

Paprikasaus

1½ stk rød paprika

1 stk sjalottløk

2 stk hvitløksfedd

50 g spinat

½–1 pakke paprikakrydder

1 pakke hønsebuljong

1 pakke kokestabil matfløte

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 paprikaene. Kutt 1½ paprika i grove biter, og den siste halvdelen i små terninger. Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Skyll spinaten i kaldt vann.

3. Paprikasaus, fortsettelse: Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek den grovkuttede paprikaen, løken og hvitløken i omtrent 5 minutter, til grønnsakene er møre. Ha i halve pakken med paprikakrydderet, hønsebuljongen og matfløten. Kok paprikasausen i 5 minutter. Pisk sausen jevn med en visp, og smak til med salt, pepper og eventuelt mer av paprikakrydderet. Hvis sausen blir for tykk, kan du spe på med litt vann til ønsket konsistens.

4. Kylling: Skjær kyllingen i mindre biter. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha litt olje. Stek kyllingen i 5–6 minutter, til den er gyllen og gjennomstekt. Ha i resten av paprikaen og spinaten de siste 2 minuttene av steketiden.

5. Servering: Bland sammen pastaen og paprikasausen rett før servering. Topp retten med kyllingen, paprikaen og spinaten.