



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kremet fullkornspasta med kyllingkjøttdeig, sopp, cherrytomater og spinat

## Pasta

200 g fullkornspenne

## Grønnsaker

100 g sjampinjong  
1 stk hvitløksfedd  
125 g cherrytomater  
1 stk rød paprika  
1 bunt bladpersille  
50 g spinat

## Kremet kyllingkjøttdeig

300 g kyllingkjøttdeig  
1 pakke hønsebuljong  
75 g crème fraîche  
½ pakke chiliflak  
1-2 dl pastavann <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Spar på omtrent 2 dl av pastavannet før pastaen siles.
- 2. Grønnsaker:** Rens sjampinjongene fri for jord, og kutt dem i skiver. Skrell og finhakk hvitløk. Skyll cherrytomatene, paprikaen, bladpersillen og spinaten. Kutt paprikaen i terninger og grovhakk persillen.
- 3. Kremet kyllingkjøttdeig:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den til den er gjennomstekt.
- 4. Kremet kyllingkjøttdeig, fortsettelse:** Ha i sjampinjongen og paprikaen, og stek videre i 2-3 minutter. Rør inn cherrytomatene, hønsebuljongen, crème fraîche, 1-2 dl av pastavannet og ønsket mengde av chiliflakene, og la det småkoke i 4-5 minutter. Vend inn spinaten det siste minuttet av koketiden, og smak til med salt og pepper.
- 5.** Server pastaen med den kremede sausen og topp med bladpersillen.



## TIPS!

Om du vil kan du lage en topping. Del cherrytomatene i to og bland dem med grovhakket persille, ønsket mengde av chiliflakene, litt olivenolje, salt og pepper.