



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sous vide kyllingfilet med linguine i soppsaus, servert med stekte grønnsaker og ruccola

Pasta i soppsaus

200 g linguine
1 pakke soppsaus

Kylling

300 g sous vide-
kyllingfilet med sitron
og pepper

Grønnsaker

½–1 stk squash
1 stk rød paprika
1 stk rødløk
100 g sjampinjong

Ruccola

30 g ruccola

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader over- og undervarme.
- 2 **Pasta i soppsaus:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Ha soppsausen i en liten kjele på middels varme, og varme den opp under omrøring.
- 3 **Kylling:** Ha kyllingen og kraften fra pakken i en ildfast form, og varm det i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til kyllingen er gjennomvarm. Skjær kyllingen i skiver før servering.
- 4 **Grønnsaker:** Skyll squashen og paprikaen. Skrell rødløken, og børst soppen fri for jord. Rens paprikaen, og kutt den, squashen og rødløken i store terninger. Kutt soppen i to eller fire, avhengig av størrelsen.
- 5 **Grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek grønnsakene og soppen i 3–4 minutter, og krydre med salt og pepper.
- 6 **Pasta i soppsaus, fortsettelse:** Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, og vend inn kraften fra kyllingen. Vend også inn soppsausen, eller server den ved siden av. Krydre pastaen med litt salt og pepper.
- 7 **Ruccola:** Skyll og tørk ruccolaen, og topp retten med den ved servering.