



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fusion pasta med karrikylling, spinat og hvitløksdressing

Fusion pasta

200 g casarecce
1 stk rødløk
1 stk hvitløksfedd
2 stk tomater
50 g spinat
300 g skivet kyllingfilet
½–1 pakke karri
½–1 pose glutenfri soyasaus
½–1 dl pastavann ^B

Topping

½–1 pakke hvitløksdressing
1 pakke chiliflak

olje ^B
salt ^B

^B Basisvare

- 1. Fusion pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken, men ta vare på 1 dl av pastavannet når pastaen siles. Skrell og kutt rødløken og hvitløken i tynne skiver. Skyll og kutt tomatene i terninger. Skyll og tørk spinaten.
- 2. Fusion pasta, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen, rødløken og hvitløken i omtrent 3 minutter under omrøring. Krydre med ønsket mengde av karrien og litt salt. Tilsett soyasausen og ½–1 dl pastavann, og gi det et raskt oppkok. Vend inn den ferdigkokte pastaen, spinaten og tomatene før servering. Smak eventuelt til med mer av karrien og salt.
- 3. Topping:** Topp pastaen med hvitløksdressing og ønsket mengde av chiliflakene.