



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pastasalat med kylling, kremet spinatsaus og Grande Premium

Pasta casarecce
200 g pasta

Grønnsaker
1 stk rød paprika
1 stk tomat
75 g Mamma Mia salatblanding

Kremet spinatsaus
50 g spinat
½ stk hvitløksfedd
150 g crème fraîche
1 pakke hønsebuljong
½ dl vann ^B

Stekt kylling
320 g utbenet kyllinglår
u/skinn
1 ss smør* ^B

Topping
1 stk Grana Padano

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Pasta casarecce:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2. Grønnsaker:** Skyll paprikaen, tomaten og salaten. Rens og kutt paprikaen i terninger, og del tomaten i terninger.
- 3. Kremet spinatsaus:** Skyll spinaten. Skrell og finhakk hvitløken. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek spinaten og hvitløken i omtrent 1 minutt før du tilsetter crème fraîche og hønsebuljongen. Kok opp, og kjør det hele sammen med en stavmikser. Tilsett ½ dl vann om det trengs. Smak til med salt og pepper.
- 4. Stekt kylling:** Skjær kyllingen i strimler. Behold fettene på, det smelter i pannen og gir god smak. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3–4 minutter på hver side, eller til den er gjennomstekt. Tilsett 1 ss smør når det gjenstår omtrent 1 minutt av steketiden. Krydre med litt salt og pepper underveis.
- 5. Servering:** Sil vannet av den ferdigkokte pastaen. Ha pastaen over i en serveringsbolle, og vend inn den kremede spinatsausen. Bland inn grønnsakene, og topp pastasalaten med kyllingen og finrevet Grana Padano ost.
- 6. Restetips:** Hvis det blir pastasalat til overs, er den god som lunsj dagen etter.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ



TIPS!

Du trenger ikke blande alt sammen til én salat, server det gjerne hver for seg.