



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta med kylling, basilikumolje og Grana Padano

Pasta

200 g linguine

Kylling og basilikumolje

1 stk rødløk

1 pakke cherrytomater

100 g spinat

300 g skivet kyllingfilet

½–1 pakke basilikumolje

Topping

1 pakke Grana Padano

olivenolje ^B

pepper ^B

olje ^B

salt ^B

^B Basisvare

1. Pasta: Tilbered pastaen som anvist på pakken. Vend litt Olivenolje inn i pastaen når den er ferdigkokt.

2. Kylling og basilikumolje: Skrell og kutt rødløken i skiver. Skyll og kutt cherrytomatene i to. Skyll og tørk spinaten.

3. Kylling og basilikumolje, fortsettelse: Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter, til den har fått en gyllen stekeskorpe. Tilsett rødløken, og stek videre i et par minutter. Vend inn basilikumoljen, cherrytomatene og spinaten. Stek det hele videre under omrøring i 1–2 minutter, og krydre med litt salt og pepper.

4. Topping: Finriv Grana Padano-osten på et rivjern over pastaen ved servering.



TIPS!

Vend kyllingen, grønnsakene og basilikumoljen inn i pastaen rett før servering.