



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kremet pasta med kylling, purre og sitron, servert med grønnkålchips

Grønnkålchips

50 g strimlet grønnkål

Linguine

150–200 g pasta

Grønnsaksblanding

1 stk purre

1 stk kinesisk hvitløk

Kylling

350 g utbenet kyllinglår
u/skinn

Kremet pastasaus

1½ dl kremfløte

1 pakke

grønnsaksbuljong

½ stk sitron

Tilbehør

½ stk sitron

1 stk Grana Padano

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 bakepapir (kan
sløyfes)

1 Varm opp stekeovnen til 150 grader.

2 **Grønnkålchips:** Fordel grønnkålen utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnkålen i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til den er sprø.

3 **Linguine:** Tilbered ønsket mengde av pastaen som anvist på pakken. Spar på omtrent 1 dl av pastavannet før du siler pastaen.

4 **Grønnsaksblanding:** Skyll purren. Ta av det ytterste laget, og kutt purren i skiver. Skrell og finhakk hvitløken.

5 **Kylling:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 3 minutter på hver side, eller til den er gjennomstekt. Krydre med litt salt og pepper. Legg kyllingen over på et skjærebrett, og la den hvile i et par minutter før du skjærer den i strimler.

6 **Kremet pasta:** Varm opp stekepannen til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek purren og hvitløken i 3–5 minutter, til purren er blank. Ha i kremfløten, grønnsaksbuljongen og ertene. Kok opp, og la det småkoke på lav varme i 2–3 minutter, til fløten har tyknet litt. Skyll sitronen, og finriv litt av sitronskallet (kun det gule) på et rivjern. Smak til med salt, pepper, skallet og saften fra sitronen. Ikke la sausen koke etter sitronsaften er tilsatt, da kan den sprekke.

7 **Kremet pasta, fortsettelse:** Vend grønnsaksblanding inn i pastaen og pastavannet. Ha i kyllingen, eller server den til retten.

8 **Tilbehør:** Kutt resten av sitronen i båter. Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Topp pastaen med osten og grønnkålchipsen, og server sitronbåtene til retten.