



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vårlig pasta med krydderstekt kylling, asparges, Grana Padano, spinat og sitron

Krydderstekt kylling

350 g kyllinglårfilet
1 pakke kryddermiks
med hvitløk og persille

Vårlig pasta

200 g linguine
100 g asparges
½ pakke kryddersmør
50 g spinat
1 stk sitron

Servering

1 stk tomat
1 stk Grana Padano

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Krydderstekt kylling:** Skjær kyllingen i mindre biter. Behold gjerne fettete på for bedre smak. Krydre kjøttet med kryddermiksen, salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingkjøttet i omtrent 3–4 minutter, til det er gyllent og gjennomstekt.
- 2 Vårlig pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Kutt bunnene av aspargesene og kast dem. Del aspargesen i mindre biter. La aspargesbitene koke med pastaen de 2 siste minuttene av pastaens koketid. Sil av vannet, og bland inn kryddersmøret og spinaten. Varm forsiktig opp, og smak til med salt, pepper og saft fra halve sitronen.
- 3 Servering:** Kutt resten av sitronen i båter. Skyll og kutt tomaten i terninger. Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Fordel pastaen på to tallerkener, og topp den med kyllingen og tomattegringene. Dryss over den revne osten, og server sitronbåtene ved siden av.

Tips fra kokken: Tre kyllingkjøttet på spyd, og grill det sammen med aspargesen over direkte varme hvis du ønsker mer grillsmak på retten.