



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Sommerlig pasta med stekt kylling i kryddersmør, frisk asparges og lime

## Krydderstekt kylling

350 g utbenet kyllinglår  
u/skinn  
1 pakke persillade

## Sommerlig pasta

200 g pasta  
100 g asparges  
½ pakke kryddersmør  
50 g spinat  
½ stk lime

## Tilbehør

½ stk lime  
1 stk tomat

🏠 salt  
🏠 pepper  
🏠 olje

- 1 Krydderstekt kylling:** Skjær kyllingen i mindre biter. Behold fettete på, det smelter i pannen og gir god smak.
- 2 Sommerlig pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Kutt bort den nederste trevlete delen på aspargesen. Kutt 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 limen.
- 3 Krydderstekt kylling, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 3–4 minutter, til den er gylden og gjennomstekt. Krydre kyllingen med persilladen, salt og pepper.
- 4 Tilbehør:** Kutt resten av limen i båter. Skyll og kutt tomaten i terninger. Topp retten med tomatterningene, og server limebåtene til. Håper det smaker!

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