



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta casarecce i kremet paprikasaus med kyllingfilet, paprika og spinat

Pasta casarecce

200 g pasta

Kremet paprikasaus med paprika og spinat

1 stk sjalottløk

1 stk rød paprika

50 g spinat

150 g lett crème fraîche

½-1 pakke tomatpuré

1 pakke

grønnsaksbuljong

Stekt kyllingfilet

300 g skivet kyllingfilet

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

1 Pasta casarecce: Tilbered pastaen som anvist på pakken. Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, men spar på omtrent 1 dl av pastavannet.

2 Kremet paprikasaus med paprika og spinat: Skrell og finhakk løken. Skyll, rens og kutt paprikaen i terninger. Skyll spinaten i kaldt vann.

3 Stekt kyllingfilet: Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 4–5 minutter, eller til den er gjennomstekt. Krydre med litt salt og pepper, og ha kyllingen over på en tallerken.

4 Kremet paprikasaus med paprika og spinat, fortsettelse: Varm opp stekepannen fra punkt 3 til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek løken og paprikaen i 2–3 minutter, og tilsett 1–2 ss av tomatpuréen. Stek videre i 1 minutt, og vend inn lett crème fraîche og grønnsaksbuljongen, og spe til med litt av pastavannet til sausen har ønsket konsistens. Kok opp, og smak til med salt og pepper (se tips). Vend inn spinaten, og la sausen småkoke i 1–2 minutter, til spinaten har falt litt sammen. Ta stekepannen av varmen, og vend inn pastaen.

5 God middag!

Tips fra kokken: Hvis du ønsker en jevnere saus, kan du mikse sausen sammen med en stavmikser eller blender før du har i spinaten.