



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 tomattingene, 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.