



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Sommerlig pasta med krydderstekt kylling, asparges, Grana Padano, spinat og sitron

## Sommerlig pasta

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

## Krydderstekt kylling

350 g kyllinglårfilet  
1 pakke persillade

## Servering

1 stk tomat  
1 stk Grana Padano

🏠 salt  
🏠 pepper  
🏠 olje

- 1 Sommerlig pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Skyll aspargesene, og kutt vekk den trevlete enden. Del aspargesene 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.
- 2 Krydderstekt kylling:** Skjær kyllingen i mindre biter. Behold gjerne fettene på for bedre smak. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingkjøttet i 3–4 minutter, til det er gyllent og gjennomstekt. Krydre med persilladen, salt og pepper.
- 3 Servering:** Kutt resten av sitronen i båter. Skyll og kutt tomaten i terninger. Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Fordel pastaen på tallerkener, og topp med kyllingen og tomatterningene. Dryss over den revne osten, og server sitronbåtene til retten.

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