



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

## Pasta casarecce i kremet paprikasaus med kyllingfilet og spinat

### Pasta

200 g casarecce

### Kremet paprikasaus med spinat

1 stk gul løk

1 stk rød paprika

50 g spinat

150 g lett crème fraîche

½-1 pakke tomatpuré

½-1 pakke

grønnsaksbuljong

½-1 pakke

paprikakrydder

🏠 1 dl pastavann

### Stekt kyllingfilet

300 g skivet kyllingfilet

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

- 1 Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, men spar på omtrent 1 dl av pastavannet.
- 2 Kremet paprikasaus med 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 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 rør inn crème fraîche, grønnsaksbuljongen og paprikakrydderet. Spe på 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 og kyllingen.
- 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.