



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta casarecce i kremet trøffelsaus med kyllingbryst, toppet med sellerifries og olivenpangrattato

Sellerifries og kylling

300 g sellerirot
300 g kyllingbryst med skinn

Pasta i kremet trøffelsaus

200 g casarecce
1 stk sjalottløk
1 stk hvitløksfedd
50 g spinat
125 g cherrytomater
1 pakke kokestabil matfløte
10 g trøffelolje
🏠 1 dl pastavann

Olivenpangrattato

1 pakke kalamataoliven
1 pakke Grana Padano
1 pakke pankoa

🏠 bakepapir (kan sløyfes)
🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Sellerifries og kylling:** Skjær bort skallet fra selleriroten, og kutt den i tynne staver. Ha sellerifriesene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek friesene i ovnen i 20 minutter.
- 3 **Pasta i kremet trøffelsaus:** Kok pastaen som anvist på pakken. Skrell sjalottløken og hvitløken. Skyll spinaten og tomatene. Finhakk løken og hvitløken, og del tomatene i to.
- 4 **Sellerifries og kylling, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen med skinnsiden ned i omtrent 2 minutter. Snu kyllingen og stek den videre i 2 minutter på andre siden. Krydre med litt salt og pepper. Ta brettet med sellerifriesene ut av ovnen, og vend på friesene. Legg kyllingen på brettet, og stek kyllingen og friesene videre i ovnen i omtrent 10 minutter. La kyllingen hvile i 3 minutter, og kutt den i skiver før servering.
- 5 **Pasta i kremet trøffelsaus, fortsettelse:** Varm opp en kjele til middels høy varme og ha i litt olje. Stek løken i 1 minutt eller til den er blank. Tilsett hvitløken, matfløten og omtrent 1 dl av pastavannet. Kok i omtrent 2 minutter og smak til med salt, pepper og trøffeloljen. Sil vannet fra pastaen og vend pastaen, spinaten og tomatene i trøffelsausen.
- 6 **Olivenpangrattato:** Finhakk olivenene og finriv osten på et rivjern. Varm opp stekepannen fra punkt 4 til middels høy varme, og stek pankoen og olivenene i omtrent 2 minutter, eller til det er sprøtt. Ha det hele over i en liten skål og vend inn den revne osten.
- 7 Topp pastaen med kyllingen, sellerifriesene og pangrattatoen.

Tips fra kokken: Lag en sidesalat av spinaten, tomatene og olivenene hvis du heller ønsker det.