



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Skivet kyllingfilet og pasta casarecce i kremet paprikapesto, toppet med tomat

Pasta casarecce

200 g pasta

Kyllingfilet, grønnsaker og paprikapesto

1 stk rød paprika

1 stk tomat

1 stk rødløk

300 g skivet kyllingfilet

1 glass paprikapesto

150 g crème fraîche

- 🏠 olje
- 🏠 salt
- 🏠 pepper
- 🏠 olivenolje

1 Pasta casarecce: Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2 Kyllingfilet, grønnsaker og paprikapesto: Skyll og kutt paprikaen og tomaten i terninger. Skrell og finhakk rødløken. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 4 minutter, til den er gjennomstekt, og krydre med salt og pepper. Legg kyllingen på en tallerken, og stekløken og paprikaen i omtrent 2 minutter, til løken er gyllen. Bland inn pestoen og crème fraîche.

3 Kyllingfilet, grønnsaker og paprikapesto, fortsettelse: Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, og bland inn kyllingen, paprikapestosausen og tomatetteringene. Topp gjerne med litt grovkvernet pepper og olivenolje.

Tips fra kokken: Ønsker du mer smak på tomatene, kan de bakes i stekeovnen på 150 grader varmluft i omtrent 20 minutter.