



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pastasalat med kylling, kremet spinatsaus og Grande Premium

**Pasta casarecce**  
200 g pasta

**Grønnsaker**  
1 stk rød paprika  
1 stk tomat  
50 g tobladssalat

**Kremet spinatsaus**  
50 g spinat  
½ stk hvitløksfedd  
150 g crème fraîche  
1 pakke hønsebuljong  
½ dl vann <sup>B</sup>

**Stekt kylling**  
350 g utbenet kyllinglår  
u/skinn  
1 ss smør <sup>B</sup>

**Topping**  
1 pakke revet Grande  
Premium

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Pasta casarecce:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2. Grønnsaker:** Skyll paprikaen, tomaten og salaten. Rens og kutt paprikaen i terninger, og del tomaten i terninger.
- 3. Kremet spinatsaus:** Skyll spinaten. Skrell og finhakk hvitløken. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek spinaten og hvitløken i omtrent 1 minutt før du tilsetter crème fraîche og hønsebuljongen. Kok opp, og kjøp det hele sammen med en stavmikser. Tilsett ½ dl vann om det trengs. Smak til med salt og pepper.
- 4. Stekt kylling:** Skjær kyllingen i strimler. Behold fettene på, det smelter i pannen og gir god smak. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3–4 minutter på hver side, eller til den er gjennomstekt. Tilsett 1 ss smør når det gjenstår omtrent 1 minutt av steketiden. Krydre med litt salt og pepper underveis.
- 5. Servering:** Sil vannet av den ferdigkokte pastaen. Ha pastaen over i en serveringsbolle, og vend inn den kremede spinatsausen. Bland inn grønnsakene, og topp pastasalatene med kyllingen og Grande Premium-osten.
- 6. Restetips:** Hvis det blir pastasalat til overs, er den god som lunsj dagen etter.



## TIPS!

Du trenger ikke blande alt sammen til én salat, server det gjerne hver for seg.