



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min 👤 1 porsjoner

GL SI 005_1

Fusion pasta casarecce med karrikylling, spinat og hvitløksdressing

Fusion pasta

½ pakke casarecce
½ stk rødløk
½ stk hvitløksfedd
1 stk tomat
50 g spinat
200 g skivet kyllingfilet
½-1 pakke karri
1 ss soyasaus ^B
½ dl pastavann ^B

Topping

½-1 pakke hvitløksdressing
½-1 pakke chiliflak

olje ^B

salt ^B

^B Basisvare

- 1. Fusion pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken, men ta vare på ½ dl av pastavannet når pastaen siles. Skrell og kutt rødløken og hvitløken i skiver. Skyll og kutt tomaten i terninger. Skyll og tørk spinaten.
- 2. Fusion pasta, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen, rødløken og hvitløken i omtrent 3 minutter, vend om underveis. Krydre med karrien og litt salt. Tilsett 1 ss soyasaus, ½ dl pastavann og spinaten, og kok opp. Vend inn den kokte pastaen og tomatteknene før servering. Smak eventuelt til med mer av karrien.
- 3. Topping:** Topp pastaen med hvitløksdressing og ønsket mengde av chiliflakene. God middag!

TIPS!

Restetips: Ta vare på middagsgrestene i en matboks i kjøleskapet, og spis restene som en rask lunsj innen et par dager. Tørr pasta kan du ta vare på og bruke senere.