



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta med kremet kyllingkjøttdeig og salat

Kremet kyllingkjøttdeig

1 stk gul løk
50 g spinat
300 g kyllingkjøttdeig
1 pakke hønsebuljong
1 pakke basilikum og oregano
½–1 pakke crème fraîche
½–1 dl pastavann ^B

Pasta

200 g linguine

Salat

1 stk hjertesalat
1 stk tomater
1 ss olivenolje ^B
½ ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Kremet kyllingkjøttdeig: Skrell og finhakk løken.

Skyll og tørk spinaten.

2. Pasta: Tilbered pastaen som anvist på pakken, men ta vare på ½–1 dl av pastavannet.

3. Kremet kyllingkjøttdeig, fortsettelse: Varm opp en gryte til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 2 minutter på hver side, og del den i mindre biter. Tilsett løken og stek det hele videre til kjøttet er gjennomstekt og løken er blank. Ha i buljongen, krydderet med basilikum og oregano, pastavannet og crème fraîche. Gi gryten et oppkok, skru ned til lav varme, og la gryten småkoke til resten av retten er klar. Vend inn spinaten og smak til med salt og pepper rett før servering.

4. Salat: Del salaten i midten på langs, skyll den innvendig og grovhakk den. Skyll tomaten og kutt den i grove terninger. Bland salaten og tomaten med 1 ss olivenolje, ½ ss eddik og litt salt og pepper.

5. God middag!



TIPS!

Vend gjerne den ferdigkokte pastaen inn i den kremede sausen med kyllingkjøttdeigen.