



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Pasta casarecce i kremet paprikasaus med kyllingfilet og spinat

Pasta

200 g casarecce

Kremet paprikasaus med spinat

1 stk gul løk

1 stk rød paprika

50 g spinat

1 pakke lett crème fraîche

½–1 pakke tomatpuré

½–1 pakke

hønsbuljong

½–1 pakke

paprikakrydder

🏠 1 dl pastavann

Stekt kyllingfilet

300 g skivet kyllingfilet

1 pakke persillade

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

- 1 Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, men spar på omtrent 1 dl av pastavannet.
- 2 Kremet paprikasaus med spinat:** Skrell og finhakk løken. Skyll, rens og kutt paprikaen i terninger. Skyll spinaten i kaldt vann.
- 3 Stekt kyllingfilet:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 4–5 minutter, eller til den er gjennomstekt. Krydre med persilladen, litt salt og pepper, og ha kyllingen over på en tallerken.
- 4 Kremet paprikasaus med spinat, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra punkt 3 til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek løken og paprikaen i 2–3 minutter, og tilsett 1–2 ss av tomatpuréen. Stek videre i 1 minutt, og rør inn crème fraîchen, hønsbuljongen og paprikakrydderet. Spe på med litt av pastavannet til sausen har ønsket konsistens. Kok opp, og smak til med salt og pepper (se tips). Vend inn spinaten, og la sausen småkoke i 1–2 minutter, til spinaten har falt litt sammen. Ta stekepannen av varmen, og vend inn pastaen og kyllingen.

Tips fra kokken: Hvis du ønsker en jevnere saus, kan du mikse sausen sammen med en stavmikser eller i en blender før du har i spinaten.