



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kremet pasta med kylling, purre og sitron, servert med grønnkålchips

Grønnkålchips

75 g strimlet grønnkål

Pasta

200 g linguine

Kremet pastasaus

1 stk purre

1 stk hvitløksfedd

1 pakke kokestabil
matfløte

1 pakke

grønnsaksbuljong

1 pakke grønne erter

½ stk sitron

🏠 1 dl pastavann

Kylling

320 g utbenet kyllinglår
u/skinn

Tilbehør

½ stk sitron

1 stk Grana Padano

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 bakepapir (kan
sløyfes)

1 Varm opp stekeovnen til 150 grader varmluft.

2 **Grønnkålchips:** Fordel grønnkålen utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnkålen i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til den er sprø.

3 **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Spar på omtrent 1 dl av pastavannet.

4 **Kremet pasta, forberedelse:** Snitt purren på langs, skyll den godt innvendig, og kutt den i tynne skiver. Skrell og finhakk hvitløken.

5 **Kylling:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 3 minutter på hver side, eller til den er gjennomstekt. Krydre med litt salt og pepper. Legg kyllingen over på en tallerken, og la den hvile i et par minutter før du skjærer den i strimler.

6 **Kremet pasta:** Varm opp stekepannen til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek purren og hvitløken i 3–5 minutter, til purren er blank. Ha i fløten, grønnsaksbuljongen og ertene. Kok opp og la det småkoke på lav varme i omtrent 2 minutter, til fløten har tyknet litt. Skyll sitronen og finriv litt av sitronskallet (kun det gule) på et rivjern. Smak til med salt, pepper, skallet og saften fra sitronen. Ikke la sausen koke etter sitronsaften er tilsatt, da kan den sprekke.

7 **Kremet pasta, fortsettelse:** Vend den ferdigkokte pastaen inn med fløtesausen, og spe med pastavannet til ønsket konsistens. Ha i kyllingen, eller server den på siden.

8 **Tilbehør:** Kutt resten av sitronen i båter. Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Topp pastaen med osten og grønnkålchipsen, og server sitronbåtene til retten.