



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Linguine og kremet kylling med grønne erter, Grana Padano og frisk salat

Pasta

200 g linguine

Kremet kylling

300 g sous vide-kyllingfilet med sitron og pepper
1 pakke kokestabil matfløte
1 pakke hønsesbuljong
1 bunt bladpersille
125 g grønne erter
1 pakke Grana Padano

Salat

1 stk gulbete
75 g Mamma Mia salatblanding
1 pakke balsamicovinaigrette

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken (se tips).
- 2. Kremet kylling:** Del kyllingen i mindre biter på langs. Ha kyllingen, kraften fra pakken, matfløten og buljongen over i en kjele. Gi det et oppkok, skru ned til middels varme, og la kyllingen småkoke under lokk i omtrent 10 minutter. Skyll bladpersillen, og plukk bladene av stilkene.
- 3. Kremet kylling, fortsettelse:** Dra kyllingen fra hverandre med to gaffler, slik at det blir tynne strimler. Vend inn ertene og persillen, og smak til med salt og pepper. Finriv Grana Padanoen på et rivjern, og vend den inn rett før servering.
- 4. Salat:** Skrell og kutt betene i så tynne skiver som mulig. Ha beteskivene og salaten over i en bolle, og vend inn balsamicovinaigretten.



TIPS!

Spar på litt av pastavannet når pastaen siles. Spe den kremede kyllingen med pastavannet til ønsket konsistens.