



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pastasalat med kylling, kremet spinatsaus og Grande Premium

Pasta

200 g casarecce

Grønnsaker

1 stk rød paprika

1 stk tomat

75 g Mamma Mia

salatblanding

Kremet spinatsaus

50 g spinat

½ stk hvitløksfedd

150 g crème fraîche

1 pakke hønsebuljong

½ dl vann ^B

Stekt kylling

300 g strimlede

kyllinglårkjøtt

1 ss smør* ^B

Topping

1 stk Grana Padano

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2. **Grønnsaker:** Skyll paprikaen, tomaten og salaten. Rens og kutt paprikaen i terninger, og del tomaten i terninger.

3. **Kremet spinatsaus:** Skyll spinaten. Skrell og finhakk hvitløken. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek spinaten og hvitløken i omtrent 1 minutt før du tilsetter crème fraîche og hønsebuljongen. Kok opp, og kjør det hele sammen med en stavmikser. Tilsett ½ dl vann om det trengs. Smak til med salt og pepper.

4. **Stekt kylling:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 3 minutter, eller til den er gjennomstekt. Tilsett 1 ss smør når det gjenstår omtrent 1 minutt av steketiden. Krydre med litt salt og pepper underveis.

5. **Servering:** Sil vannet av den ferdigkokte pastaen. Ha pastaen over i en serveringsbolle, og vend inn den kremede spinatsausen. Bland inn grønnsakene, og topp pastasalaten med kyllingen og finrevet Grana Padano ost.

6. **Restetips:** Hvis det blir pastasalat til overs, er den god som lunsj dagen etter.



TIPS!

Du trenger ikke blande alt sammen til én salat, server det gjerne hver for seg.

* Du kan bytte ut inngrediensen mot et allernaivnlig alternativ