



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta og kylling i ajvarsaus med cherrytomater og grønne erter

Pasta

200 g linguine

Kylling og grønt

1 stk gul løk

250 g cherrytomater

300 g strimlet

kyllingfilet

1 pakke persillade

1 pakke ajvar

125 g grønne erter

🏠 ½ dl vann

Topping

1 stk Grana Padano

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

1 Pasta: Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2 Kylling og grønt: Skrell og kutt løken i strimler. Skyll cherrytomatene.

3 Kylling og grønt, fortsettelse: Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter, til den er gyllen. Tilsett løken og stek videre i 2 minutter. Tilsett persilladen, cherrytomatene, ajvaren og ½ dl vann. Kok opp og la det småkoke i 5 minutter. Ha i ertene det siste minuttet av koketiden, og smak til med salt og pepper.

4 Topping: Riv Grana Padano-osten på et rivjern, og topp retten med den.