



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Paprikakremet pasta med kylling og spinat

Pasta

200 g linguine

Paprikasaus

1½ stk rød paprika

1 stk sjalottløk

2 stk hvitløksfedd

½–1 pakke paprikakrydder

1 pakke hønsebuljong

1 pakke kokestabil matfløte

Kylling

300 g strimlede

kyllinglårkjøtt

50 g spinat

½ stk rød paprika

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Pasta: Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2. Forberedelse: Skyll og rens paprikaene. Kutt 1½ paprika i grove biter, og den siste halvdel i små terninger. Skrell og finhakk løken og hvitløken. Skyll spinaten i kaldt vann.

3. Paprikasaus: Varm opp en middels stor kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek paprikaen som du kuttet i grove biter, løken og hvitløken i omtrent 5 minutter, til grønnsakene er litt møre. Ha i halve pakken med paprikakrydder, hønsebuljongen og matfløten. Kok paprikasausen i 5 minutter. Kjør den jevn med en stavmikser, og smak til med salt, pepper og eventuelt mer av paprikakrydderet.

4. Kylling: Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha litt olje. Stek kyllingen i omtrent 3 minutter, til den er gyllen og gjennomstekt. Ha i resten av paprikaen og spinaten de siste 2 minuttene av steketiden.

5. Servering: Bland sammen pastaen og paprikasausen rett før servering. Topp retten med kyllingen, paprikaen og spinaten.