



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Krydret kylling med pasta, bakt paprikakrem og råkost

Paprikakrem

1 stk rød paprika
1 stk gul løk
½–1 pakke crème fraîche
½–1 pakke hønsebuljong

Kylling

300 g sous vide-kyllingfilet med sitron og pepper

Pasta

200 g mezze maniche
½ ss smør* ^B

Råkost

1 stk gulrot
½ stk rødt eple
½ stk sitron
½ ts sukker ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. **Paprikakrem:** Skyll, rens og kutt paprikaen i grove biter. Skrell og kutt løken i båter. Ha grønnsakene over i en ildfast form.
3. **Kylling:** Åpne posen med kyllingen, og ha kraften fra pakken i formen med grønnsakene. Del kyllingen i to på langs (se tips), og legg bitene over grønnsakene i formen. Stek det hele i ovnen i omtrent 15 minutter, til grønnsakene er møre og kyllingen er gjennomvarm.
4. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Vend inn ½ ss smør i den ferdigkokte pastaen.
5. **Råkost:** Skrell og grovriv gulroten. Skyll og kutt eplet i tynne skiver. Ha saften fra sitronen og ½ ts sukker i en bolle, og rør det godt sammen. Vend inn gulroten og eplet rett før servering, og krydre med litt salt og pepper.
6. **Paprikakrem, fortsettelse:** Ta kyllingen ut av formen, og kutt den i skiver før servering. Ha løken, paprikaen og kraften fra formen i et litermål sammen med crème fraîche. Kjør det hele sammen med en stavmikser til en jevn krem. Smak til med ønsket mengde av buljongen, salt og pepper.

TIPS!

Stek kyllingen i omtrent 2 minutter på hver side i en stekepanne før den varmes i ovnen. Bland gjerne paprikakrem inn med pastaen, og topp med kyllingen og råkosten.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allernaivellia alternativ