



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pannestekt kylling med pasta og grønnsaks- og paprikapestosaus

## Pasta

200 g linguine

## Pannestekt kylling

320 g utbenet kyllinglår  
u/skinn

## Grønnsaks- og paprikapestosaus

1 stk rød paprika  
1 stk squash  
1 stk sjalottløk  
1 glass paprikapesto  
1 dl pastavann <sup>B</sup>

## Tilbehør

1 pakke revet Grande  
Premium

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Ta vare på 1 dl av pastavannet.
- 2. Pannestekt kylling:** Skjær kyllingen i strimler. Behold fettene på, det smelter i pannen og gir god smak. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 5–6 minutter, eller til den er gylden og gjennomstekt. Krydre med salt og pepper, og legg kyllingen på en tallerken.
- 3. Grønnsaks- og paprikapestosaus:** Skyll og kutt paprikaen og squashen i terninger. Skrell og finhakk sjalottløken.
- 4. Grønnsaker og paprikapestosaus, fortsettelse:** Ha litt ny olje i stekepannen, og varm den opp til middels varme. Stek paprikaen, squashen og sjalottløken i 3–4 minutter, til løken er blank. Vend inn paprikapesto og kyllingen mot slutten av steketiden. Tilsett pastavannet, litt etter litt, til sausen har ønsket tykkelse.
- 5. Tilbehør:** Dryss den revne Grande Premium-osten over retten ved servering.