



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sommerlig pasta med stekt kylling i kryddersmør, asparges og lime

Krydderstekt kylling

320 g utbenet kyllinglår
u/skinn
1 pakke persillade

Sommerlig pasta

200 g linguine
50 g spinat
100 g asparges
½ pakke kryddersmør
½ stk lime

Tilbehør

½ stk lime
1 stk tomat

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Krydderstekt kylling:** Skjær kyllingen i mindre biter. Behold fett på, det smelter i pannen og gir god smak.
- 2. Sommerlig pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Skyll spinaten. Kutt bort den nederste trevlete delen på aspargesen. Kutt aspargesen i mindre biter. Kok aspargesbitene med pastaen de 2 siste minuttene av pastaens koketid. Sil av vannet, og bland inn kryddersmøret og spinaten. Varm forsiktig opp, og smak til med salt, pepper og saft fra halve limen.
- 3. Krydderstekt kylling, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3–4 minutter, til den er gyllen og gjennomstekt. Krydre med persilladen, salt og pepper.
- 4. Tilbehør:** Kutt resten av limen i båter. Skyll og kutt tomaten i terninger. Topp retten med tomatterningene, og server limebåtene til.

TIPS!

Tre kyllingkjøttet på spyd, og grill dem og aspargesen over direkte varme hvis du ønsker mer grillsmak på retten.