



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kremet pasta med paprikapesto, kylling og tomat

## Pasta

200 g casarecce

## Kremet pasta med kylling og pesto

1 stk rød paprika

1 stk tomat

1 stk sjalottløk

300 g skivet kyllingfilet

1 glass paprikapesto

150 g crème fraîche

½ dl pastavann <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olivenolje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2. **Kremet pasta med kylling og pesto:** Skyll paprikaen og tomaten, og kutt dem i terninger. Skrell og finhakk sjalottløken. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 4 minutter, til den er gjennomstekt. Krydre med salt og pepper, og legg kyllingen på en tallerken. Stek løken og paprikaen i omtrent 2 minutter, til løken er gyllen. Bland inn pestoen, crème fraîche og omtrent ½ dl av pastavannet fra punkt 1.

3. **Kremet pasta med kylling og pesto, fortsettelse:** Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, og bland inn kyllingen, paprikapestosausen og tomattingene. Topp gjerne med litt grovkvernet pepper og olivenolje.