



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta med kylling, tomater, balsamicovinaigrette og Grana Padano

Pasta

200 g linguine

Kylling og tomater

1 stk rødløk

1 pakke cherrytomater

100 g spinat

300 g skivet kyllingfilet

½–1 pakke

balsamicovinaigrette

Topping

1 pakke Grana Padano

olivenolje ^B

pepper ^B

olje ^B

salt ^B

^B Basisvare

- 1. Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Vend litt olivenolje inn i pastaen når den er ferdigkokt.
- 2. Kylling og tomater:** Skrell og kutt rødløken i skiver. Skyll og kutt cherrytomatene i to. Skyll og tørk spinaten.
- 3. Kylling og tomater, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter, til den har fått en gylden stekeskorpe. Tilsett rødløken, og stek videre i et par minutter. Vend inn balsamicovinaigretten, cherrytomatene og spinaten. Stek det hele videre under omrøring i 1–2 minutter, og krydre med litt salt og pepper.
- 4. Topping:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern over pastaen ved servering.

TIPS!

Vend kyllingen, grønnsakene og balsamicovinaigretten inn i pastaen rett før servering.