



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingpasta og feta- og spinattopping

Pasta

200 g linguine

Kyllingpasta

1 stk rødløk

1 stk squash

300 g sous vide-kyllingfilet med sitron og pepper

1 pakke tomatpuré

1 pakke tomat saus

½ pakke kryddermiks med fennikel og pepper

1 dl pastavann ^B

Feta- og spinattopping

50 g spinat

50 g fetaost

1 pakke chiliflak

1 ss olivenolje ^B

salt ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Pasta: Tilbered pastaen som anvist på pakken. Spar på 1 dl av pastavannet til sausen.

2. Kyllingpasta: Skrell og kutt rødløken i skiver. Skyll og kutt squashen i terninger. Kutt kyllingen i terninger. Ta vare på kraften i kyllingpakken.

3. Kyllingpasta, fortsettelse: Varm opp en vid kjele eller en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og squashen i 2–3 minutter. Ha i kyllingen og tomatpuréen, og stek videre i 2–3 minutter. Tilsett tomat sausen, kraften fra kyllingpakken, 1 dl pastavann og kryddermiksen. Kok opp, og la sausen småkoke i 6–8 minutter. Smak til med litt salt og eventuelt mer av kryddermiksen.

4. Feta- og spinattopping: Skyll og tørk spinaten. Bland spinaten med fetaosten og 1 ss olivenolje i en skål. Bland inn chiliflakene, eller server dem til retten. Topp retten med feta- og spinattoppingen.



TIPS!

For en litt mer spicy tomat saus tilsett litt av chiliflakene i tomat sausen.