



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 ^B

Tilbehør

1 pakke revet Grande
Premium

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B 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 paprikapestoen 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.