



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Marry me kyllingkjøttboller med linguine og blandet salat

Kyllingkjøttboller i marry me saus

300 g kyllingkjøttdeig
 ½ pakke panko
 1 pakke paprikakrydder
 1 stk sjalottløk
 1 stk hvitløksfedd
 ½ pakke soltørkede tomater
 1 pakke Grana Padano
 ½ pakke oregano
 ½ pakke chiliflak
 ½–1 pakke kekestabil matfløte
 1 pakke hønsbuljong
 ½ dl melk* ^B
 ½ ts salt ^B
 1 dl vann ^B

Pasta

200 g linguine

Blandet salat

30 g ruccola
 1 stk tomat
 ½ pose hvitvinseddik 15ml
 1 ss olivenolje ^B

smør* ^B
 salt ^B
 olje ^B
 pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Kyllingkjøttboller:** Bland sammen kyllingkjøttdeigen, pankoen, ½ dl melk, halve pakken med paprikakrydder og ½ ts salt i en bolle. Rull deigen til små kjøttboller. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek kjøttbollene i 4–5 minutter under omrøring, til de får en jevn stekeskorpe. Legg kjøttbollene over på en tallerken.
- 2. Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 3. Marry med saus:** Skrell og finhakk sjalottløken, hvitløken og de soltørkede tomatene. Finriv Grana Padano osten på et rivjern. Varm opp stekepannen fra punkt 1 til middels høy varme, og ha i litt ny olje og smør. Stek løken, hvitløken, oreganoen, chiliflakene og de soltørkede tomatene i 2–3 minutter. Rør inn resten av paprikakrydderet, og tilsett 1 dl vann, matfløten, hønsbuljongen og den revne osten. La sausen koke opp, og smak til med salt og pepper. Legg kjøttbollene tilbake i sausen, og la det hele småkoke i 2–3 minutter.
- 4. Blandet salat:** Skyll ruccolaen og tomaten. Kutt tomaten i terninger. Rør sammen eddiken, 1 ss olivenolje og litt salt og pepper i en skål, og vend inn salaten og tomaten.