



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 ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

olivenolje ^B

^B 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.