



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kremet kyllingpasta med pepperoni, brokkoli og tomat

## Pasta og brokkoli

200 g casarece  
½–1 stk brokkoli

## Kyllingkjøttdeig og pepperoni i fløtesaus

1 stk gul løk  
1 stk tomat  
40–80 g pepperonipølse  
300 g kyllingkjøttdeig  
1 pakke kokestabil matfløte  
1 pose glutenfri soyasaus  
½ dl vann <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Pasta og brokkoli:** Sett en kjele med lettsaltet vann til kok. Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Kok pastaen som anvist på pakkene. Kok brokkolien i vannet med pastaen de siste 3 minuttene av koketiden. Sil av vannet.
- 2. Kyllingkjøttdeig og pepperoni i fløtesaus:** Skrell og finhakk løken. Skyll og kutt tomaten i terninger. Kutt pepperonien i strimler. Varm opp en stekepanne til høy varme, og stek pepperonien i omtrent 3 minutter, til den er sprø. Ha den over på en tallerken, men la fettene være igjen i pannen.
- 3. Kyllingkjøttdeig og pepperoni i fløtesaus, fortsettelse:** Bruk stekepannen fra forrige punkt, og varm den opp til middels høy varme. Stek kyllingkjøttdeigen i omtrent 2 minutter på hver side. Del den opp, tilsett løken, og stek videre i omtrent 3 minutter. Tilsett tomaten, fløten og ½ dl vann. Kok opp og smak til med soyasausen og pepper.
- 4. Server kyllingkjøttdeigen og fløtesausen med pastaen og brokkolien, og topp retten med pepperonien.**



**TIPS!**

Bland pastaen sammen med kjøttet og sausen rett før servering.