



KYLLINGSPAGHETTI

6B, HATLANE SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

0.5 ts	Salt
1 stk	Løk
2 ss	Olje
2 dl	Buljong
400 g	Kyllingfilet
50 g	Ruccula eller andre salatresten
1 boks	Hermetiske tomater
0.25 stk	Isbergsalat
2 ss	Tomatpure
1 stk	Squash
0.5 ts	Pepper
1 stk	Paprika

SLIK GJØR DU:

1. Kutt kylling, løk, paprika og squash i små biter. Pass på at kyllingen skjæres på egen fjøl med egen kniv.
2. Stek kyllingen i litt olje
3. Tilsett løk og la det frese litt sammen med kyllingen.
4. Tilsett resten av grønnsakene og krydre med salt og pepper.
5. Tilsett tomatpure og hermetiske tomater.
6. Kutt isbergsalat + eventuelle rester av annen salat
7. Tilsett buljong, rør godt og la sausen koke i ca. 20 minutter.
8. Kok pasta slik det står på pakken.
9. Server med salat på toppen og nyt!