



## KREMET PASTASALAT MED KYLLING

6A, HATLANE SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

2 ss	Smør til steking
75 g	Spinat
0.25 ts	Pepper
1 stk	paprika
1 ts	Salt
3 stk	Kyllingfilet
1 dl	Parmesan
1 ss	Chilikrydder
3 dl	Fløte
1 ss	Persille
400 g	Pasta

### SLIK GJØR DU:

1. Kok pasta som beskrevet på pakken.
2. Skjær opp kyllingen i små terninger.
4. Steik kyllingen og krydre med litt salt og pepper, eventuelt andre sorter krydder som du har tilgjengelig. Skru ned varmen når kyllingen er ferdig stekt og legg spinaten over.
5. Kutt isbergsalat og paprika i små biter.
6. Ha fløten i stekepannen med kyllingen og spinaten. Kok opp og la blandingen koke i 2 minutter, eller til den tykner noe. Rør inn parmesan og smak til med salt og pepper.
7. Bland alt forsiktig i en bolle og topp gjerne med litt tørket persille.