Pastagrateng med kylling, brokkoli & cherrytomater

TID	45 min
INGREDIENSER	7 gjenstander
ANTALL PERSONER	4 x

Pastagrateng med kylling, brokkoli & cherrytomater

INGREDIENSER

- 1 glass DOLMIO® Classico eller Ekstra basilikum (500g)
- 500 g pastaskruer
- 300 g kyllingfilèt skåret i terninge
- 1 hakket løk
- 500 g brokkoli i små buketter
- 500 g cherrytomater
- 100 g cheddarost

SLIK GJØR DU DET

1. Kok pastaskruene som anvist på pakken.
2. Kok brokkolibukettene i 3-4 minutter.
3. Stek kyllingterningene i en panne.
4. Bland pastaskruer, brokkoli, cherrytomater, hakket løk og kylling i en smurt, ildfast form. Hell DOLMIO® sausen over.
5. Strø cheddarost på til slutt og la stå i ovnen i 25 minutter i forvarmet ovn på 150 grader.

FLERE OPPSKRIFTER SOM DENNE

Biff- og potetmoussaka

Tid

90 min

Ingredienser

11 gjenstander

Oksekjøtt og sopplasagne toppet med parmesanost

Tid

65 min

Ingredienser

9 gjenstander

Kremet tomatsuppe

Tid

30 min

Ingredienser

8 gjenstander



Tradisjonell familievennlig lasagne

Tid

50 min

Ingredienser

5 gjenstander

Source URL:

https://www.dolmio.no/oppskrift/pastagrateng-med-kylling-broccoli-og-cherrytomater