

Spaghetti med grillede grøntsager og kylling

Opskrift til 3-4

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Grillede grøntsager

- 1 squash
- 1 rød peberfrugt
- 1 rødløg
- lidt olie + salt og peber

- 300 g spaghetti målt inden kogning
- 280 g kylling
- 1 dåse hakket tomat
- 2 spsk. balsamicoeddike
- 1 tsk. sukker
- godt med salt og peber
- 1 tsk. tørret timian
- 1 tsk. paprika
- lidt chiliflager
- 1 kugle burrata, kan erstattes af parmesan eller mozzarella

Sådan gør du

1. Skær squash, peberfrugt og rødløg ud i skiver og kom på en grillpande med rigeligt olie. drys med salt og peber. Giv det nogle minutter på hver side, til det får fine grillstriber.
2. Kog spaghetti og steg kylling i lidt olie på en pande, drys med salt og peber.
3. Kom på panden med kyllingen hakket tomat, balsamicoeddike, sukker og alle krydderierne. Vend det rundt.
4. Nu skal det hele samles. Kom spaghetti og tomatsovcen med kylling over i en stor skål. Top med de grillede grøntsager og en burrata, hvis du har sådan en. Mozzarella kan også bruges.