



# Grønn pasta med kyllingkjøttboller

## En oppskrift etter familiens smak

### Forberedelse

1. Begynn med å lage kyllingkjøttbollene ved å rulle like mengder kyllingkjøttdeig til små baller. For ekstra smak kan du tilsette litt pepper og urtesalt til kjøttdeigen først. Stek kjøttbollene til de er gyllenbrune.
2. Varm opp kyllingbuljongen i en kjele og la de frosne ertene småkoke i buljongen i 15 minutter. Tilsett Alpro Soya plantebasert alternativ til fløte og spinaten. Bland alt til en jevn saus og smak til med curry, pepper og salt.
3. I mellomtiden koker du pastaen al dente.
4. Når pastaen er ferdigkokt blandes den med sausen og kyllingkjøttbollene. Pynt retten med noen spinatblader og server umiddelbart.

  
4 persjoner

  
30min

### Ingredienser

- 450 g kyllingkjøttdeig
- 600 g frosne ertar
- 50 g spinat
- 250 g pasta
- 160 ml kyllingbuljong (eller 1/2 terning kyllingbuljong oppløst i 160 ml vann)
- 250 ml Alpro Soya plantebasert alternativ til matfløte
- 1 ss curry
- pepper og urtesalt

### Laget med

Alpro Soya Alternativ til Matfløte

