



Pastagratin med kylling, broccoli & cherrytomater
OPSKRIFT

Pastagratin med kylling, broccoli & cherrytomater



Tid
45 min
Ingredienser
7 genstande
Antal personer

4 x

Pastagratin med kylling, broccoli & cherrytomater

Del

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

INGREDIENSER

- 1 glas DOLMIO® Classico eller Ekstra Basilikum (500g)
- 500 g pastaskruer
- 300 g kyllingfilét skåret i tern
- 1 hakket løg
- 500 g broccoli i små buketter
- 500 g cherrytomater
- 100 g cheddar ost

TILBEREDNINGSSINSTRUKTIONER

1. Kog pastaskruerne som anvist på pakken.
2. Giv broccolibuketterne et hastigt opkog, 3-5 minutter.
3. Brun kyllingeternene på en pande.
4. Bland pastaskruer, broccoli, cherrytomater, hakket løg og kylling i en smurt ovnfast form. Hæld Dolmio® saucen over.
5. Strø cheddarost på til sidst og bag i 25 minutter i forvarmet ovn ved 150°.

Flere opskrifter som denne

Kind Graphic Divider-svg .s0 { fill: #b0bc22 }



[Traditionel familievenlig lasagne](#)

Tid

50 min

Ingredienser

5 items

[Se detaljer](#)



Mexicansk Tortilla Lasagne

Tid

60 min

Ingredienser

10 items

[Se detaljer](#)



Lette og fyldte, bagte peberfrugter

Tid

55 min

Ingredienser

8 items

[Se detaljer](#)



Krydret tomatoksekød med nudler

Tid

25 min

Ingredienser

9 items

[Se detaljer](#)

Source URL:

<https://www.dolmio.dk/opskrift/pastagratin-med-kylling-broccoli-og-cherrytomater>