# Kremostpasta med krydder og kylling




## Ingredienser

Kremostpasta med krydder:
♥ 3 ss smør
♥ 3 ss hvetemel
♥ 6 dl melk
♥ 375 g kremost med krydder (se tips)
♥ 2 ss søt paprikapulver
♥ 3 ss tomatpuré
♥ 1 ss flytende honning
♥ 2 ts hvitvinseddik
♥ kvernet salt og pepper
♥ 500 g spagetti

Stekte kyllinglår:
♥ 4 kyllinglår (med skinn og ben)
♥ 2 ss olivenolje
♥ 4 ts tandoorikrydder (se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Pynt:
♥ frisk gressløk

## Fremgangsmåte

Start med å sette kyllingen i ovnen, se nedenfor.

*Kremostpasta med krydder:*
Ha smør og hvetemel i en mellomstor kjele. Varm opp på middels varme slik at smøret smelter og bland sammen til en jevning. Spe gradvis med melken mens du rører og gir sausen et oppkok, slik at du får en tykk hvit saus.

Ta kjelen av platen og tilsett kremost og paprikapulver. Rør til kremosten har smeltet. Bland inn tomatpuré. Smak til sausen med litt honning, hvitvinseddik, kvernet salt og pepper. Det er meningen at sausen skal være tykk i konsistensen.

Kok pastaen al dente i kokende vann som anvist på pakningen. Løft pastaen ut av pastavannet og over i kjelen med kremostsausen. Det gjør ikke noe om litt av pastavannet følger med.

Vend pastaen sammen med kremostsauen. Juster eventuelt tykkelsen på sausen ved å tilsette litt ekstra pastavann.

*Stekte kyllinglår:*
Legg kyllinglår i en ildfast form med skinnsiden vendende opp.

Hell over olivenolje og gni oljen litt inn i skinnet.

Krydre etter ønske (jeg brukte her tandoorikrydder, kvernet salt og pepper).

Stek kyllinglårene midt i ovnen ved 180°C i ca. 45–50 minutter, til de er gjennomstekte inni og har fått god stekeskorpe utenpå.

*Servering:*
Legg kremostpasta og et stekt kyllinglår på hver tallerken.

Kvern over litt ekstra salt og pepper. Pynt med et dryss hakket gressløk.

**Tips**

♥ Jeg brukte rå kyllinglår her, men det går også fint å bruke grillet kylling som bare skal varmes i ovnen.

♥ Som krydder på kyllingen brukte jeg her ferdigkjøpt tandoorikrydder, som gir veldig god smak på kyllingen. Du kan variere med forskjellige krydder slik som paprikapulver, hvitløkspulver, løkpulver, provencekrydder eller bare salt og pepper.

♥ Jeg brukte 3 pk kremost med urter à la salsiccia (à 125 gram). Et alternativ er klassikeren kremost med krydder.

♥ Alle varianter pasta kan brukes til å lage kremostpasta. Jeg brukte vanlig spagetti her.

♥ Merk at denne kremostpastaen blir nokså mektig. Dersom du ønsker en lettere versjon, kan du redusere mengden kremostsaus og i stedet spe den ut med pastavann så den blir tynnere og drøyere i konsistensen. Kremostpastaen blir da mindre kremete, men fortsatt smakfull.

♥ Kremostpastaen blir tykkere hvis den blir stående fordi sausen da trekker inn i pastaen. Du kan da spe den ut med litt mer pastavann når du varmer den opp på nytt.

♥ Se også **Kremostpasta med urter og laks** og **Kremostpasta med pepper** som er kjempegod sammen med grove pølser.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

---

**Source URL:** https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kremostpasta-med-krydder-og-kylling