



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Bakt fetaost-pasta med pestostekt kylling og tomater

Bakt feta

2 stk tomater
1 stk rødløk
1 stk hvitløksfedd
1 pakke fetaost
1 pakke oregano
🏠 1 ss olivenolje

Pasta

200 g casarecce
🏠 2 dl pastavann

Kylling

300 g strimlet
kyllingfilet
½-1 pakke pesto

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Bakt feta:** Skyll og kutt tomatene i båter. Skrell og kutt løken i tynne skiver. Skrell, knus og grovhakk hvitløksfeddet. Plasser osten midt i en stor ildfast form og ha tomatene, løken og hvitløken rundt. Krydre med kryddermiksen, salt og pepper. Ha over 1 ss olivenolje, og bak det hele midt i ovnen i 10-15 minutter, eller til tomatene har falt sammen.
- 3 **Pasta:** Kok pastaen som anvist på pakken. Ta vare på omtrent 2 dl av pastavannet når pastaen siles. Ta fetaformen ut av ovnen, og rør inn ønsket mengde av pastavannet, til sausen får en kremet konsistens. Vend inn den ferdigkokte pastaen i fetasausen.
- 4 **Kylling:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3-4 minutter, til den er gyllen og gjennomstekt. Vend inn pestoen, og krydre med litt salt og pepper.

Tips fra kokken: Du trenger ikke blande sausen med pastaen. Server de hver for seg, så kan man forsyne seg selv.