



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

Ovnsbakt kyllingbryst og cherrytomater servert med pasta, pestokrem og ruccolasalat

Kylling og cherrytomater

½ stk rødløk
½–1 pakke cherrytomater
300 g sous vide-kyllingfilet med sitron og pepper
50 g spinat
½ ss smør* ^B

Pasta

200 g mezze maniche
1 dl pastavann ^B

Ruccolasalat

½ stk rødløk
30 g rucola
½ pakke
balsamicovinaigrette

Pestokrem

½–1 pakke crème fraîche
½–1 pakke grønn pesto

salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. **Kylling og cherrytomater:** Skrell og kutt halve rødløken i tynne båter. Skyll og del cherrytomatene i to. Ha løken og tomatene i en ildfast form og legg kyllingen på toppen sammen med kraften fra pakken. Stek kyllingformen i ovnen i 15–20 minutter, eller til kyllingen er gjennomvarm og det har dannet seg en tomatssju i bunnen av formen.
3. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Spar på omtrent 1 dl av pastavannet før du siler av pastaen. Ha pastaen tilbake i kjelen.
4. **Ruccolasalat:** Kutt den andre halvdel av rødløken i tynne skiver. Skyll og tørk rucolaen. Ha rucolaen og løken i en bolle og vend inn balsamicovinaigretten.
5. **Pestokrem:** Visp sammen crème fraîche og pestoen i en skål, og smak til med salt og pepper.
6. **Kylling og cherrytomater, fortsettelse:** Ta kyllingen ut av formen og la den hvile i omtrent 5 minutter. Skyll spinaten. Ha tomatssjuen fra formen og ½ ss smør i kjelen med pastaen og spe med ønsket mengde av pastavannet. Vend inn spinaten så den såvidt faller sammen, og smak til med salt og pepper. Kutt kyllingen i skiver.
7. Server pastaen med kyllingen, pestokremen og ruccolasalaten.