



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bakt fetaost-pasta med basilikumstekt kylling og tomater

Bakt feta

2 stk tomater
1 stk rødløk
1 stk hvitløksfedd
1 pakke fetaost
1 pakke oregano
1 ss olivenolje ^B

Pasta

200 g casarecce
2 dl pastavann ^B

Kylling

300 g strimlet kyllingfilet
½–1 pakke pesto

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

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 basilikumoljen og krydre med litt salt og pepper.



TIPS!

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