



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ovnsbakt kylling og pasta i kremet fløtesaus med fennikel og spinat

Pasta

200 g pasta
½ ss smør* ^B

Ovnsbakt kylling i kremet fløtesaus

1 stk hvitløksfedd
1 stk rødlok
50 g spinat
1 stk fennikel
320 g utbenet kyllinglår
u/skinn
200–300 g matfløte
1 pakke hønsebuljong
1 pakke Grana Padano

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
3. **Ovnsbakt kylling i kremet fløtesaus, forberedelse:** Skrell og finhakk hvitløken og rødløken. Skyll spinaten og fennikelen. Kutt av den nederste delen på fennikelen, og kutt fennikelen i tynne strimler på tvers. Skjær kyllingen i mindre biter. Behold gjerne fettete på, det smelter i pannen og gir god smak.
4. **Pasta, fortsettelse:** Hell vannet av den ferdigkokte pastaen, og vend inn ½ ss smør.
5. **Ovnsbakt kylling i kremet fløtesaus:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 3 minutter. Ha i løken og hvitløken, og stek videre i 2 minutter, eller til kyllingen har en gyllen stekeskorpe. Tilsett matfløten og buljongen. Gi det hele et raskt oppkok, og ta stekepannen av varmen.
6. **Pasta og ovnsbakt kylling i kremet fløtesaus, fortsettelse:** Ha pastaen over i en smurt ildfast form. Vend inn fennikelen, spinaten, fløtesausen og den ferdigstekte kyllingen. Krydre med litt salt og pepper og riv osten over. Stek det hele i ovnen i 12–15 minutter, til osten er gyllen.