



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bakt fetaost-pasta med tomater, krydderstekte kikerter og ruccola- og eplesalat

Bakt feta

2 stk tomater
1 stk rødløk
1 stk hvitløksfedd
200 g fetaost
½-1 pakke oregano
1 ss olivenolje ^B

Krydderstekte kikerter

1 pakke kikerter
½-1 pakke paprikakrydder

Pasta

200 g casarecce
2 dl pastavann ^B

Salat

30 g ruccola
1 stk rødt eple

salt ^B
pepper ^B
olje ^B
bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft og kok opp vann til pastaen.
2. **Bakt feta:** Skyll og kutt tomatene i båter. Skrell og kutt løken i tynne skiver. Skrell, knus og grovhakk hvitløken. Plasser fetaosten midt i en ildfast form og ha tomaterne, løken og hvitløken rundt. Krydre med oreganoen, salt og pepper. Ha over 1 ss olivenolje, og bak det hele midt i ovnen i 10-15 minutter, eller til tomaterne har falt sammen.
3. **Krydderstekte kikerter:** Sil laken av kikertene og fordel dem på et stekebrett med bakepapir. Ha over litt olje, paprikakrydderet, salt og pepper. Stek kikertene i ovnen sammen med fetaformen i omtrent 8 minutter, eller til de er gylne.
4. **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.
5. **Salat:** Skyll og tørk ruccolaen. Skyll og kutt eplet i terninger. Ha ruccolaen og eplet i en serveringsskål, og vend inn litt olivenolje og salt.
6. Vend den ferdigkokte pastaen inn i fetasausen og topp retten med de stekte kikertene (se tips).

TIPS!

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