



# 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 <sup>B</sup>

## Pasta

200 g casarecce  
2 dl pastavann <sup>B</sup>

## Kylling

300 g strimlet kyllingfilet  
½–1 pakke pesto

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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.

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

## TIPS!

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