



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pasta i romescosaus med kyllingfilet, ruccola og mandler

## Romescosaus

1 stk rød paprika  
1 stk tomat  
1 stk hvitløksfedd  
1 stk sjalottløk  
½-1 pakke ajvar

## Pasta

200 g casarecce

## Kylling

300 g sous vide-kyllingfilet med sitron og pepper

## Topping

30 g ruccola  
½-1 pose skivede mandler

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Romescosaus:** Skyll paprikaen og tomaten, og skrell hvitløksfeddet og sjalottløken. Kutt grønnsakene i mindre biter. Ha grønnsakene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Bak grønnsakene i ovnen i omtrent 25 minutter.
3. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
4. **Kylling:** Ta kyllingen ut av pakken, og ha den på stekebrettet sammen med grønnsakene de siste 15 minuttene av steketiden. Ha sjen fra pakkene over i et litermål.
5. **Topping:** Skyll og tørk ruccolaen.
6. **Romescosaus, fortsettelse:** Ha ajvarsausen i litermålet sammen med sjen. Ta ut brettet med grønnsaker og kylling når det er ferdigstekt, og ha omtrent halvparten av grønnsakene i litermålet, og miks det hele sammen til en jevn saus med en stavmikser. Smak til romescosausen med salt og pepper. Ha eventuelt litt av pastavannet i sausen for en løsere konsistens.
7. **Servering:** Sil vannet fra den ferdigkokte pastaen og vend inn romescosausen. Kutt kyllingen i skiver og server den, resten av grønnsakene, ruccolaen og mandlene til pastaen.



## TIPS!

Rist mandlene i en tørr stekepanne i ett minutt for ekstra smak.