



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

## Linguine med ovnsbakte cherrytomater i ajvarsaus, sprø kikerter og fetaost

### Ovnsbakte cherrytomater i ajvarsaus

250 g cherrytomater  
1 pakke balsamicovinaigrette  
1 pakke ajvar  
1 pakke oregano

### Linguine og spinat

200 g linguine  
50 g spinat  
½ dl pastavann <sup>B</sup>

### Sprø kikerter

1 pakke kikerter  
1 pakke persillade

### Topping

100 g fetaost

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Sett stekeovnen på 230 grader varmluft. Kok opp 2 liter lettsaltet vann i en kjele.
2. **Ovnsbakte cherrytomater i ajvarsaus:** Skyll cherrytomatene, og ha dem i en ildfast form. Vend inn balsamicovinaigretten, ajvarsausen, oreganokrydderet, litt salt og pepper. Stek tomatene nederst i ovnen i omtrent 15 minutter. Knus tomatene når de er ferdigstekte, og bland godt.
3. **Linguine og spinat:** Tilbered pastaen som anvist på pakken i kjelen fra punkt 1. Skyll spinaten.
4. **Sprø kikerter:** Ha kikertene i en sil, og skyll dem i kaldt vann. Fordel kikertene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og persilladen. Stek kikertene i ovnen, over tomatene, i omtrent 12 minutter.
5. **Linguine og spinat, fortsettelse:** Hell vannet av den ferdigkokte pastaen, men spar på ½ dl av pastavannet. Bland pastaen, pastavannet og spinaten med de ovnsbakte cherrytomatene.
6. **Topping:** Topp retten med kikertene, og smuldre over fetaosten.



### TIPS!

Ønsker du å spare litt tid? Varm kikertene i formen med tomatene i ovnen.