



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Pasta i romescosaus med kyllingebryst, rucola og mandler

## Romescosaus

1 stk rød peber  
1 stk tomat  
1 stk skalotteløg  
1 fed hvidløg  
1 pose ajvar  
1 spsk olivenolie <sup>b</sup>

## Pasta

200 g pasta

## Kyllingebryst

280 g kyllingebryst

## Topping

30 g rucola  
½ pose mandelflager

## Det skal du selv have

olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Romescosauce:** Skyl peberfrugt og tomat og pil løg og hvidløg. Skær grøntsagerne i grove stykker og pres hvidløg. Fordel det hele i en bradepande med bagepapir og vend i lidt olie. Krydr med salt og peber og bag i ovnen ca. 25 min.
3. **Pasta:** Sæt pastaen over i letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den. Hæld vandet fra, men gem lidt til saucen.
4. **Kyllingebryst:** Krydr kyllingen med salt og peber. Varm en stegepande op med lidt olie. Steg kyllingebrysterne ved høj varme ca. 2 min. på hver side. Læg dem i ovnen sammen med grøntsagerne ca. 8 min. til de er gennemstegte.
5. **Romescosauce - fortsat:** Tag grøntsager og kylling ud, når det er færdigstegt, og kom ca. halvdelen af grøntsagerne i et litermål eller blendeskål sammen med ajvar og olivenolie. Blend det hele sammen til en jævn sauce med en stavblender. Smag romescosaucen til med salt og peber. Kom evt. lidt af pastavandet i saucen, hvis du vil have en tyndere konsistens.
6. **Servering:** Vend pasta i romescosaucen. Skær kyllingebrysterne i skiver og servér sammen med resten af grøntsagerne til pastaen. Top med rucola og mandelflager.