



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Linguine med ovnbagte cherrytomater i ajvarsauce, sprøde kikærter og feta

Ovnbagte cherrytomater i ajvarsauce

125 g cherrytomater
1 spsk rød balsamicoeddike
1 pose ajvar
½ pose oregano
½ spsk olivenolie ^b

Sprøde kikærter

1 dåse kikærter
½ pose persillade
1 pakke feta

Linguine

200 g pasta
50 g babyspinat
½ dl kogevand ^b

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Ovnbagte cherrytomater i ajvarsauce:** Skyl cherrytomaterne og læg dem i et ovnfast fad. Vend med balsamico, olie, ajvar, oregano, lidt salt og peber. Bag tomaterne nederst i ovnen ca. 15 min.
3. **Sprøde kikærter:** Hæld kikærterne i en sigte og skyl dem i koldt vand. Fordel kikærter en bageplade med bagepapir. Vend med lidt olie, salt og persillade. Bag i ovnen over tomaterne ca. 15 min.
4. **Linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
5. Knus tomaterne, når de er færdigbagte og bland det godt sammen.
6. **Linguine i ajvarsauce:** Hæld vandet fra den færdigkogte pasta, men gem den angivne mængde kogevand. Bland pasta og spinat med pastavandet og cherrytomater i ajvarsauce.
7. **Topping:** Top retten med kikærter, squash og smuldret feta.