



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tagliatelle med kyllingfilet og tomat, hvitløksbakt brokkoli og Grana Padano

Hvitløksbakt brokkoli

½–1 stk brokkoli
1 stk hvitløksfedd

Kyllingfilet og tomat

2 stk tomater
300 g Cajun sous vide-
kyllingfilet
1 pakke balsamicovinaigrette
2 ss soyasaus ^B

Tagliatelle

200 g pasta
1 ss smør ^B

Til servering

1 stk Grana Padano

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Kok opp en kjele med lettsaltet vann til pastaen.
2. **Hvitløksbakt brokkoli:** Kutt brokkolien i buketter. Skrell og kutt brokkolistilken i skiver. Skrell og finhakk hvitløken. Fordel brokkolien og hvitløken utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek brokkolien i ovnen 15–20 minutter.
3. **Kyllingfilet og tomat:** Skyll og kutt tomatene i grove biter. Ha kyllingen, kraften fra pakken og tomatene i en stor ildfast form. Tilsett balsamicovinaigretten og 2 ss soyasaus. Stek kyllingen og tomatene i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til kyllingen er gjennomvarm. La kyllingen hvile i omtrent 5 minutter på et skjærebrett, og skjær den i skiver.
4. **Tagliatelle:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Hell vannet av den ferdigkokte pastaen, og vend inn 1 ss smør.
5. **Servering:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Topp retten med osten og litt Olivenolje, og server sjyen fra formen til retten.



TIPS!

Har du en sitron liggende? Press litt saft fra sitronen over retten ved servering.