



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Linguine 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 <sup>B</sup>

## Linguine

200 g pasta  
1 ss smør <sup>B</sup>

## Til servering

1 stk Grana Padano

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

olivenolje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 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 i 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. **Linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Hell vannet av den ferdigkokte pastaen, og vend inn 1 ss smør.
5. **Til servering:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Topp retten med osten og litt olivenolje, og server sjen fra formen til retten.