



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 pasta  
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. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Kok opp 2 liter 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 15 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.