



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingbryst med bakte cherrytomater, soppsaus og spinatpasta

Kyllingbryst og tomater

300 g kyllingbryst med skinn
250 g cherrytomater

Pasta og spinat

200 g casarecce
50 g spinat
1 ss smør ^B

Kremet tomat- og soppsaus

1 stk gul løk
100 g sjampinjong
1 pakke sopp-/porcinpulver
1 pakke hønsebuljong
2½ dl lettmeik
1 ss smør ^B
1 ss hvetemel ^B
1 dl pastavann ^B
2 ss soyasaus ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Sett på en stor kjele med lettsaltet vann til koking av pasta.
2. **Kyllingbryst og tomater:** Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen med skinnsiden ned i 2-3 minutter. Snu kyllingen og stek den i omtrent 2 minutter på andre siden. Krydre med salt og pepper. Skyll tomatene. Ha kyllingen og tomatene over i en ildfast form, og stek det i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til kyllingen er gjennomstekt. La kyllingen hvile i omtrent 5 minutter før du skjærer den i skiver.
3. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken i vannet fra punkt 1. Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, men spar på omtrent 1 dl av pastavannet til punkt 5. Skyll spinaten, og vend den og 1 ss smør sammen med pastaen.
4. **Grønnsaker:** Skrell og finhakk løken. Fjern eventuelle jordrester fra soppen, og kutt dem i tynne skiver.
5. **Kremet tomat og soppsaus:** Bruk stekepannen fra punkt 2, og varm den opp til middels høy varme. Ha i litt ny olje, og stek løken og soppen i omtrent 5 minutter. Smelt 1 ss smør i pannen. Rør inn soppulveret, hønsebuljongen og 1 ss hvetemel. Spe på med melken og 1 dl av pastavannet, litt og litt, under omrøring. Kok opp, og la det småkoke i et par minutter. Smak til med 2 ss soyasaus og litt pepper.
6. Topp retten med de bakte tomatene.



TIPS!

Vend sausen sammen med pastaen.