



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Ovnsbakt kyllingbryst og cherrytomater servert med mezze maniche, basilikum krem og rucolasalat

## Kyllingbryst med bakte cherrytomater

½ stk rødløk  
½-1 pakke cherrytomater  
300 g sous vide-kyllingfilet med sitron og pepper  
50 g spinat  
🏠 ½ ss smør

## Pasta mezze maniche

200 g pasta  
🏠 1 dl pastavann

## Rucolasalat

½ stk rødløk  
30 g rucola  
½ pakke balsamicovinaigrette

## Basilikum krem

½-1 pakke basilikumolje  
½-1 pakke crème fraîche

🏠 salt  
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
- 2 **Kyllingbryst med bakte cherrytomater:** Skrell og kutt halve rødløken i tynne båter. Skyll og del cherrytomatene i to. Ha løken og tomatene i en ildfast form og legg kyllingen på toppen sammen med kraften fra pakken. Stek kyllingformen i ovnen i 15-20 minutter, eller til kyllingen er gjennomvarm og det har dannet seg en tomat-sjy i bunnen av formen.
- 3 **Pasta mezze maniche:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Spar på omtrent 1 dl av pastavannet før du siler av pastaen. Ha pastaen tilbake i kjelen.
- 4 **Rucolasalat:** Kutt den andre halvdel av rødløken i tynne skiver. Skyll og tørk rucolaen. Ha rucolaen og løken i en bolle og vend inn balsamicovinaigretten.
- 5 **Basilikum krem:** Visp sammen crème fraîche og basilikumoljen i en skål. Smak til med salt og pepper.
- 6 **Kyllingbryst med bakte cherrytomater, fortsettelse:** Ta kyllingen ut av formen og la den hvile i omtrent 5 minutter. Skyll spinaten. Ha tomat-sjyen fra formen og ½ ss smør i kjelen med pastaen og spe med ønsket mengde av pastavannet. Vend inn spinaten så den såvidt faller sammen, og smak til med salt og pepper. Kutt kyllingen i skiver.
- 7 Server pastaen med kyllingen, basilikumkremen og rucolasalaten. Vel bekomme!