



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta i romescosaus med kyllingfilet, ruccola og mandler

Romescosaus

1 stk rød paprika
1 stk tomat
1 stk hvitløksfedd
1 stk sjalottløk
½–1 pakke ajvar
1 ss olivenolje ^B

Pasta

200 g mezze maniche

Kylling

300 g sous vide-kyllingfilet
med sitron og pepper

Topping

60 g ruccola
1 pose skivede mandler

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Romescosaus:** Skyll paprikaen og tomaten, og skrell hvitløksfeddet og sjalottløken. Kutt grønnsakene i mindre biter. Ha grønnsakene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Bak grønnsakene i ovnen i omtrent 25 minutter.
3. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
4. **Kylling:** Ta kyllingen ut av pakken, og ha den på stekebrettet sammen med grønnsakene de siste 15 minuttene av steketiden. Ha sjyen fra pakkene over i et litermål.
5. **Topping:** Skyll og tørk ruccolaen.
6. **Romescosaus, fortsettelse:** Ha ajvarsausen i litermålet sammen med sjyen. Ta ut brettet med grønnsaker og kylling når det er ferdigstekt, og ha omtrent halvparten av grønnsakene i litermålet sammen med 1 ss olivenolje, og miks det hele sammen til en jevn saus med en stavmikser. Smak til romescosausen med salt og pepper. Ha eventuelt litt av pastavannet i sausen for en løsere konsistens.
7. **Servering:** Sil vannet fra den ferdigkokte pastaen og vend inn romescosausen. Kutt kyllingen i skiver og server den, resten av grønnsakene, ruccolaen og mandlene til pastaen.



TIPS!

Rist mandlene i en tørr stekepanne i ett minutt for ekstra smak.