



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ovnsbakt kyllingbryst og cherrytomater servert med mezze maniche, basilikum krem og ruccolasalat

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

Ruccolasalat

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 **Ruccolasalat:** 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 ruccolasalaten. Vel bekomme!

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ