



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Linguine med ugnsbakade cocktailtomater, ajvar, kikärter och fetaost

Ugnsbakade tomater

Cocktailtomater 250 g
Ajvar relish 1 förp
Torkad oregano 1 tsk
Balsamvinäger 1 msk
Salt 2 krm
Svartpeppar

Pasta

Linguine 200 g
Babyspenat 30 g
Fetaost 100 g

Rostade kikärter

Kikärter 1 förp
Olivolja
Bakplåtspapper 1 st
Persillade 1 tsk
Salt
Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten till pastakoket i steg 4.
3. **Ugnsbakade tomater:** Lägg cocktailtomater i en smord ugnform. Blanda med ajvar relish, torkad oregano, balsamvinäger, salt och lite nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 15 min. Mosa de färdiga tomaterna och blanda med såsen.
4. **Pasta:** Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
5. **Rostade kikärter:** Häll av och skölj kikärter. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Ringla över lite olivolja och krydda med persillade, lite salt och nymald svartpeppar. Rosta plåten över formen med tomater ca 15 min.
6. **Pasta:** Häll av pastan och spara 1/2 dl av pastavattnet. Blanda nykokt linguine med sparat pastavatten, babyspenat och ugnsbakade tomater.
7. Servera pastan toppad med rostade kikärter och smulad fetaost.