



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Linguine med ugsbakade cocktailtomater, ajvar, kikärter och fetaost

Ugsbakade 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

Persillade 1 tsk

🏠 Olivolja

🏠 Bakplåtspapper 1 st

🏠 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. **Ugsbakade tomater:** Lägg cocktailtomater i en smord ugsform. 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 ugsplåt 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 ugsbakade tomater.
7. Servera pastan toppad med rostade kikärter och smulad fetaost.