



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingbryst med bakte cherrytomater, pasta mezze maniche, kremet basilikumpesto og ruccolasalat

Kyllingbryst med bakte cherrytomater

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

Pasta mezze maniche

200 g pasta
🏠 1 dl pastavann

Kremet basilikumpesto

½-1 pakke basilikumpesto
½-1 pakke crème fraîche

Ruccolasalat

½ stk rødløk
50 g rucola
½ pakke balsamicovinaigrette

🏠 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 pakkene. Stek kyllingen og tomatene 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 salaten. Ha salaten og løken i en bolle og vend inn balsamicovinaigretten.
- 5 **Kremet basilikumpesto:** Visp sammen crème fraîche og basilikumpestoen 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 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!