

KYLLING I FAD MED TOMATSOVS

Utrolig simpel men skøn ret med kylling, tomatsovs og pasta samt smeltet ost på toppen. Alt sammen i ét fad, der passer sig selv i ovnen.

Til

- 3 løg
- 2 fed hvidløg
- 2 bdt persille
- 2 bdt frisk basilikum
- 600 g kyllingefilet eller kyllingeinderlår
- 400 g pasta
- Ca. 1200 g tomatpassata eller hakkede tomater på dåse
- salt
- peber
- 200 g revet mozzarella

Pil løg og hvidløg og hak det fint. Kom det i et fad (på ca. 30x20 cm).

Skyl persille og basilikum, lad det dryppe af og hak det. Kom det ligeledes i fadet.

Skær kyllingen i mundrette stykker og kom den i fadet sammen med pasta og tomatpassata/hakkede tomater.

Krydr med salt og peber og bland det godt sammen. Drys osten på toppen og dæk fadet med sølvpapir.

Bag i ovnen i 30 minutter ved 220 grader. Fjern sølvpapiret og bag i yderligere 10-15 minutter eller til osten er gylden.

Velbekomme!

