



Citronspagetti med ostbakad kyckling

Foto: Ulrika Pousette

Citronspagetti med ostbakad kyckling

Ett recept från Allt om mat

Ingredienser

4 person(er)

Tillagning

300 g	spagetti
1 st	röd chili, (t ex spansk peppar)
2 st	vitlöksklyftor
1 st	citron, skalet
1 st	grillad kyckling, (eller 4 stekta kycklingfiléer)
1 dl	ost, riven
2 msk	olivolja
80 g	rucolasallad, (1 ask)
0,5 tsk	salt
1 krm	svartpeppar, nymald

Använd gärna lite tunnare spagetti, det passar fint till den här rätten.

1. Sätt ugnen på grill 275°. Koka pastan enligt förpackningens anvisning och låt den rinna av i ett durkslag.
2. Kärna ur och finstrimla chilin. Skala och hacka vitlöken. Skölj citronen noga i ljummet vatten. Riv skalet.
3. Skär kycklingen i bitar och lägg dem på ett ugnssäkert fat. Fördela osten över. Sätt fatet mitt i ugnen och låt stå ca 8 min tills osten smält.
4. Fräs chili och vitlök i olja i en djup panna ca 20 sekunder.
5. Vänd ner pastan och låt den bli genomvarm. Ta pannan från värmen och blanda i citronskal och rucola. Smaka av med salt och peppar. Servera med kycklingen.