



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sitruskrydret svinefilet med pasta arrabiata, cherrytomater og bladpersille

Pasta

200 g fullkornspenne

Arrabiatasaus

½–1 pakke chiliflak

1 pakke tomat sausbase

🏠 ½–1 ss olje

Sitruskrydret svinefilet

300 g filetstykke av svin

1 pakke sitruskrydder

Topping

30 g rucola

250 g cherrytomater

1 bunt bladpersille

1 stk Grana Padano

🏠 pepper

🏠 olivenolje

🏠 olje

1 **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2 **Arrabiatasaus:** Ha ½–1 ss olje og ønsket mengde av chiliflakene i en kjele, og varm opp på lav varme i omtrent 1 minutt. Tilsett tomat sausbasen, og la det hele småkoke frem til servering.

3 **Sitruskrydret svinefilet:** Skjær kjøttet i skiver. Klem skivene litt flate med undersiden av en kjele, og krydre med pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter på hver side. Krydre med sitruskrydderet, skru av varmen, og la kjøttet hvile i stekepannen frem til servering.

4 **Topping:** Skyll rucolaen, cherrytomatene og persillen. Kutt tomaterne i to. Riv av bladene av persillen, og grovhakk dem.

5 **Servering:** Bland sammen pastaen og arrabiataausen, og topp retten med tomaterne, rucolaen og persillen. Riv over litt av Grana Padano-osten på et rivjern, og ringle over litt olivenolje.

Tips fra kokken: Vend cherrytomatene inn med arrabiataausen, hvis dere heller ønsker det.