



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Kremet kjøttdeig og spinat med mezze maniche og cherrytomatsalat

Pasta

200 g mezze maniche

Kremet kjøttdeig

1 stk gul løk

50 g spinat

275 g kjøttdeig

1 pakke oksebuljong

1 pakke oregano

1 pakke kokestabil

matfløte

🏠 1½ dl pastavann

Salat

75 g Mamma Mia

salatblanding

1 pakke cherrytomater

½-1 pakke

balsamicovinaigrette

Servering

½-1 stk Grana Padano

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

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

2 **Kremet kjøttdeig:** Skrell og finhakk løken, og skyll spinaten. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, tilsett løken og stek videre til løken er blank og kjøttet er gjennomstekt. Rør inn oksebuljongen, oreganoen, spinaten, fløten og 1½ dl av pastavannet. Kok opp og la sausen småkoke i omtrent 2 minutter. Smak til med salt og pepper.

3 **Salat:** Skyll salaten og tomatene, og ha det i en serveringsskål. Vend inn balsamicovinaigretten, litt salt og pepper.

4 **Servering:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern over retten ved servering.

Tips fra kokken: Vend pastaen inn med sausen.