



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mørbrad med tomat- og chilikremet pasta, balsamicobakte cherrytomater og Grana padano

Balsamicobakte cherrytomater

1 pakke cherrytomater
1 pakke balsamicovinaigrette

Pasta

200 g linguine

Mørbrad

300 g mørbrad
1 ss smør* ^B

Tomat- og chilikremet pasta

1 stk sjalottløk
1 stk hvitløksfedd
1 pakke chiliflak
1 pakke tomatpuré
1 pakke oksebuljong
1 pakke kokestabil matfløte
1 ss smør* ^B
2 dl pastavann ^B

Servering

30 g ruccola
1 stk Grana Padano

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft. Kok opp lettsaltet vann i en kjele til pastaen.
2. **Balsamicobakte cherrytomater:** Skyll cherrytomatene, og ha dem over i en ildfast form. Vend inn balsamicovinaigretten, og krydre med litt salt og pepper. Stek tomatene i ovnen i omtrent 15 minutter.
3. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Spar på omtrent 2 dl av pastavannet før pastaen siles.
4. **Mørbrad:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en vid stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter på hver side. Tilsett 1 ss smør mot slutten av steketiden, og øs smøret over kjøttet. Legg kjøttet over på et skjærebrett, og la det hvile. Skjær kjøttet i strimler før servering. Ikke skyll pannen.
5. **Tomat- og chilikremet pasta:** Skrell og kutt sjalottløken og hvitløken i tynne skiver. Bruk stekepannen fra forrige punkt, og varm den opp til middels høy varme. Tilsett litt ny olje om nødvendig. Stek løken og hvitløken i omtrent 3 minutter, til løken er blank. Tilsett 1 ss smør, ønsket mengde av chiliflakene, tomatpuréen og oksebuljongen, og stek videre i et lite minutt. Tilsett matfløten og 1–2 dl av pastavannet. Kok opp og smak til med salt og pepper. Vend den ferdigkokte pastaen inn i sausen rett før servering.
6. **Servering:** Skyll ruccolaen. Fordel den kremede pastaen på tallerkener, og topp med tomatene, balsamicosausen og kjøttet. Riv Grana Padano-osten over, og server ruccolaen ved siden av.



Tilsett eventuell kraft fra kjøttet i sausen med pastaen.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernærslignende alternativ