



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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 ^B

Salat

75 g Mamma Mia salatblanding
1 pakke cherrytomater
½-1 pakke balsamicovinaigrette

Servering

½-1 stk Grana Padano

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

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!

Vend pastaen inn med sausen.