



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Krydret svinedeig i tomatsaus med fullkornspenne

Krydret svinedeig i tomatsaus

100 g aromasopp
1 stk rødløk
2 stk hvitløksfedd
250 g cherrytomater
275 g svinekjøttdeig
½ pakke kryddermiks med fennikel og pepper
½ pakke røkt chilimix
1 pakke oksebuljong
1 stk Grana Padano
2 dl kokevann ^B

Pasta

200 g fullkornspenne

Topping

1 bunt bladpersille

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Krydret svinedeig i tomatsaus, forberedelse:** Børst soppen fri for jord, og kutt dem i skiver. Skrell rødløken og hvitløksfeddene. Kutt rødløken og hvitløken i tynne skiver. Skyll cherrytomatene.
- 2. Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken, men spar på 2 dl av kokevannet.
- 3. Krydret svinedeig i tomatsaus:** Varm opp en stekepanne til 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, og krydre med kryddermiksen og den røkte chilimiksen. Stek kjøttdeigen i 2-3 minutter til, til den er gjennomstekt. Smak til med salt, og ha kjøttet over på en tallerken.
- 4. Krydret svinedeig i tomatsaus, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme, og tilsett litt mer olje. Ha i soppen og rødløken, og stek til soppen har blitt gyllen og løken er blank. Tilsett hvitløken og la den surre med i omtrent 1 minutt. Ha så i cherrytomatene, oksebuljongen, den stekte kjøttdeigen og 2 dl kokevann fra pastaen. Kok opp, og la det småkoke i omtrent 5 minutter. Finriv Grana Padano osten på et rivjern, og vend den inn rett før servering (se tips).
- 5. Topping:** Skyll, tørk og finhakk bladpersillen, og topp retten med den.



TIPS!

Spar gjerne litt av Grana Padanoen og riv det på toppen av retten ved servering.