



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\* <sup>B</sup>

## 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\* <sup>B</sup>  
2 dl pastavann <sup>B</sup>

## Servering

30 g ruccola  
1 stk Grana Padano

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft. Kok opp leettsaltet 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.



## TIPS!

Tilsett eventuell kraft fra kjøttet i sausen med pastaen.

\* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernærslignende alternativ