



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Grillet 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

## 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. Varm opp grillen slik at du har en sone med direkte varme, og en sone med indirekte varme. 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:** Pensle kjøttet med litt olje, og krydre med salt og pepper. Grill kjøttet i omtrent 2 minutter på hver side, til det har fått en stekeskorpe. Legg kjøttet over på en tallerken, og la det hvile i 5 minutter før servering. Kutt kjøttet i strimler før servering.

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!

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.

\* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivenlig alternativ