



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tyrkisk pasta- Krydret kjøttdeig med cherrytomater, spinat og yoghurtdressing

Pasta med paprikasmør
200 g fullkornspenne
½ pakke paprikakrydder
½ ss smør* ^B

Krydret kjøttdeig
1 stk sjalottløk
275 g kjøttdeig
½ pakke tomatpuré
½-1 pakke spisskummen
½ pakke paprikakrydder
½-1 pakke røkt chilimix
½ dl vann ^B

Yoghurtdressing
½ stk hvitløksfedd
75 g yoghurt naturell

Grønnsaker
250 g cherrytomater
50 g spinat

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Pasta med paprikasmør:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Hell av vannet på den ferdigkokte pastaen, og ha den tilbake i kjelen sammen med ½ ss smør og omtrent halve pakken med paprikakrydder. La smøret smelte, og vend det hele sammen så pastaen blir godt dekket med paprikasmørret.
- 2. Krydret kjøttdeig:** Skrell og finhakk sjalottløken. 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. Ha i løken og del kjøttdeigen i mindre biter. Stek det hele videre i 3-4 minutter til kjøttet er gjennomstekt. Vend inn tomatpuréen når det gjenstår omtrent 1 minutt av steketiden, og krydre med spisskummen-krydderet, resten av paprikakrydderet, det røkte chilikrydderet, salt og pepper. Ha i ½ dl vann og la det koke opp. Senk temperaturen til lav varme, og hold kjøttet varmt frem til servering.
- 3. Yoghurtdressing:** Skrell og finhakk hvitløken. Ha yoghurten i en skål, og smak til med hvitløken, salt og pepper.
- 4. Grønnsaker:** Skyll tomatene og spinaten. Del tomatene i fire.
- 5.** Ha pastaen i skåler og fordel yoghurtdressing og det krydrede kjøttet over. Topp med grønnsakene, eller server de ved siden av.



Lag gjerne en enkel dressing til salaten med litt olivenolje, eddik, salt og pepper.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivenlia alternativ