



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta pomodoro med knaprig pannoumi

Till servering

Casarecce 200 g
Bladpersilja 20 g

Tomatsås

Bananschalottenlök 1 st
● Olivolja ½ msk
Vitlök 1 klyfta
Torkad oregano 1 tsk
Torkad timjan ½ tsk
Tomatpuré 1 förp
● Balsamvinäger 1 msk
Grönsaksbuljong 1 förp
Krossade tomater 1 förp

Stekt pannoumi

Pannoumiburgare 1 förp

Sallad

Tomat 2 st
Mixsallad 50 g

Att ha hemma ●

Balsamvinäger, Olivolja,
Salt, Svartpeppar

- 1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas.**
- 2. Till servering:** Koka casarecce enligt anvisning på förpackningen.
- 3. Tomatsås:** Finhacka schalottenlök. Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs lök och pressad vitlök hastigt. Tillsätt torkad oregano, torkad timjan, tomatpuré, balsamvinäger, grönsaksbuljong och krossade tomater. Sjud ca 5 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 4. Stekt pannoumi:** Tärna pannoumi. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek osten ca 2 min per sida, tills den fått fin färg.
- 5. Sallad:** Tärna tomater. Blanda tomat och mixsallad i en skål.
- 6. Servering:** Blanda nykokt pasta med tomatsåsen. Toppa med stekt pannoumi och bladpersilja. Servera med sallad.