



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Turkisk pasta - casarecce med vitlökssås, nötfärs och kryddsmör

Till servering

Casarecce 200 g
Tomat 2 st
Bladpersilja 20 g

Vitlökssås

Crème fraiche 75 g
Vitlök 1 klyfta
● Salt 1 krm

Kryddsmör

● Smör 25 g
Rökt chilimix ½ förp

Vitlöksstekt nötfärs

Gul lök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Nötfärs 250 g
Three spices 1 ½ msk
● Salt ½ tsk

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Smör,
Svartpeppar

1. Koka upp lättsaltat vatten i en rymlig kastrull till pastakoket i punkt 4.
2. **Vitlökssås:** Blanda crème fraiche, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar i en skål.
3. **Kryddsmör:** Smält smör i en liten kastrull. Blanda ner rökt chilimix och låt stå på lägsta värme till servering.
4. Koka casarecce enligt tidsanvisningen på förpackningen.
5. **Vitlöksstekt nötfärs:** Finhacka gul lök och vitlök. Hetta upp olja i en stekpanna och fräs nötfärs ca 5 min. Tillsätt gul lök, vitlök, three spices och salt. Fräs ytterligare ca 5 min, tills färsen är frasig.
6. **Till servering:** Tärna tomat och grovhacka bladpersilja.
7. Lägg upp pasta i tallrikar. Ringla på vitlöksyoghurt. Lägg på den stekta färsen, tomat och persilja. Ringla kryddsmöret över alltihop och servera direkt.