



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 ●

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.