



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sitruskrydret svinefilet med pasta arrabiata, cherrytomater og bladpersille

Pasta

200 g fullkornspenne

Arrabiatasaus

½–1 pakke chiliflak

1 pakke tomatsaus

1 dl vann ^B

½–1 ss olje ^B

Sitruskrydret svinefilet

300 g filetstykke av svin

1 pakke sitruskrydder

Topping

30 g ruccola

250 g cherrytomater

1 bunt bladpersille

1 stk Grana Padano

pepper ^B

olivenolje ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Pasta: Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2. Arrabiatasaus: Ha ½–1 ss olje og ønsket mengde av chiliflakene i en kjele, og varm opp på lav varme i omtrent 1 minutt. Tilsett tomatsausen og 1 dl vann. La det hele småkoke frem til servering.

3. Sitruskrydret svinefilet: Skjær kjøttet i skiver. Klem skivene litt flate med undersiden av en kjele, og krydre med pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter på hver side. Krydre med sitruskrydderet, skru av varmen, og la kjøttet hvile i stekepannen frem til servering.

4. Topping: Skyll ruccolaen, cherrytomatene og persillen. Kutt tomatene i to. Riv av bladene av persillen, og grovhakk dem.

5. Servering: Bland sammen pastaen og arrabiatasausen, og topp retten med tomatene, ruccolaen og persillen. Riv over litt av Grana Padano-osten på et rivjern, og ringle over litt olivenolje.



TIPS!

Vend cherrytomatene inn med arrabiatasausen, hvis dere heller ønsker det.