



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Penne pomodoro med knaprig pannoumi

Tomatsås

Bananschalottenlök 1 st
 Vitlök 1 klyfta
 Torkad oregano 1 tsk
 Torkad timjan ½ tsk
 Krossade tomater ½ förp
 🏠 Olivolja ½ msk
 🏠 Balsamvinäger 1 ½ msk
 🏠 Grönsaksbuljong ½ tärning
 🏠 Tomatpuré 1 msk
 🏠 Vatten ½ dl
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

Stekt pannoumi

Pannoumi 1 förp
 🏠 Olivolja

Sallad

Tomat 2 st
 Mixsallad 30 g

Till servering

Casarecce 200 g
 Bladpersilja 20 g

1. Koka casarecce enligt anvisning på förpackningen.
2. **Tomatsås:** Finhacka bananschalottenlök. Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs lök och pressad vitlök hastigt. Tillsätt balsamvinäger, smulad grönsaksbuljong, tomatpuré, torkad oregano och torkad timjan. Låt allt sjuda ca 2 min.
3. Tillsätt krossade tomater och vatten. Sjud ytterligare 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. Blanda nykokt pasta med tomatsåsen. Toppa med stekt pannoumi och bladpersilja. Servera med sallad.