



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta med krydret tomatsaus med oliven, kikerter og pinjekjerner

Casarecce

200 g pasta

Krydret tomatsaus

1 stk hvitløksfedd
½ stk gul løk
200 g aromasopp
1 glass kalamataoliven
1 pakke kikerter
50 g spinat
½ pakke røkt chilimix
¼ pakke chiliflak
1 pakke oregano
700 ml moste tomater
1 pakke revet Grande Premium
½ dl vann ^B

Topping

1 pakke pinjekjerner

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Casarecce:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2. Krydret tomatsaus:** Skrell hvitløksfeddet og løken. Finhakk hvitløken og kutt løken i terninger. Børst soppen fri for jord, og kutt den i fire båter. Kutt olivenene i skiver. Sil laken av kikertene, og skyll dem i kaldt vann. Skyll og tørk spinaten.
- 3. Krydret tomatsaus, fortsettelse:** Varm opp en stor kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Tilsett 1 ts av den røkte chilimixen, 1 ts av chiliflakene og pakken med oreganokrydderet. Stek det hele i 1 minutt. Ha i hvitløken, olivenskivene, løken og soppen. Stek videre i omtrent 2 minutter, eller til løken er blank. Tilsett de moste tomatene og ½ dl vann. La det hele småkoke i omtrent 10 minutter. Tilsett kikertene, spinaten og Grande premium-osten mot slutten av koketiden. Smak til med salt og pepper.
- 4. Topping:** Varm opp en tørr stekepanne til middels høy varme, og rist pinjekjernerne 2–3 minutter, eller til de er gylne. Strø pinjekjernerne over pastaen ved servering.