



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta og plantebaserte chunks i tomatsaus med frisk mozzarella

Pasta

200 g linguine

Plantechunks med tomatsaus

1 stk tomat

½–1 stk gul løk

280 g plantebaserte chunks

1 pose glutenfri soyasaus

1 dl vann ^B

Mozzarella og kremet eple

½–1 stk norsk eple

1 bunt bladpersille

½ pakke letttrømme

1 pakke fersk mozzarella

olivenolje ^B

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Pasta: Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2. Plantechunks med tomatsaus: Skyll tomaten og skrell løken. Kutt tomaten i terninger og finhakk løken. Del eller riv chunksene i mindre biter hvis de er store. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje (se tips). Stek løken og tomaten i 2–3 minutter, og krydre med litt salt. Hell på 1 dl vann, og la sausen småkoke under lokk i 5 minutter.

3. Mozzarella og kremet eple: Skyll eplet og persillen. Kutt eplet i små terninger og finhakk persillen. Vend rømmen, eplet og halvparten av persillen sammen i en skål, og smak til med salt og pepper. Kutt mozzarellaen i tynne skiver.

4. Plantechunks med tomatsaus, fortsettelse: Ha plantechunksene i tomatsausen, gi det et oppkok, og smak til med soyasausen. Spe eventuelt med mer vann hvis sausen blir for tykk. Legg mozzareallskivene i sausen, og la dem smelte under lokk i et par minutter. Ringle over litt olivenolje ved servering.

5. Fordel pastaen og tomatsausen med plantechunksene på tallerkener, og topp med eplekremen og resten av persillen.

TIPS!

Stek plantechunksene i stekepannen før du lager sausen, slik at de får en jevn stekeskorpe. Ta chunksene ut av pannen, lag sausen, og ha dem tilbake i sausen et par minutter før servering.