



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta med paprikasås, spenat, fetaostströssel och oliver

Pasta

Mezze maniche rigate
200 g

Fetaostströssel

Fetaost 75 g
● Bakplåtspapper 1 st
Ströbröd ½ förp
Rosmarin/timjan mix 1 tsk
● Olivolja 1 tsk
● Salt 1 krm

Paprikasås

Röd paprika 1 st
Tomat 2 st
Bananschalottenlök 1 st
Vitlök 1 klyfta
● Olivolja 1 msk
Tomatpuré 1 förp
● Rödvinvinäger 1 ½ tsk
● Vatten 1 dl
Grönsaksbuljong ½ påse
Srirachasås ½-1 förp
Fetaost 25 g

Tillbehör

Babyspenat 65 g
Snacksoliver 1 förp

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,
Rödvinvinäger, Salt,
Vatten

1. Värm ugnen till 160°C (varmluft) eller 175°C (vanlig). Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i punkt 5.
2. **Fetaostströssel:** Smula sönder fetaost. Lägg på en plåt med bakplåtspapper och blanda med ströbröd, rosmarin/timjan mix, olivolja och salt. Tillaga mitt i ugnen ca 8 min, tills det fått färg och blivit lite krispigt.
3. **Förberedelse:** Skär paprika och tomat i mindre bitar. Finhacka schalottenlök och vitlök.
4. **Paprikasås:** Hetta upp olivolja i en kastrull. Fräs paprika, tomat, lök och vitlök ca 3 min. Tillsätt tomatpuré och rödvinvinäger. Fräs ytterligare ca 1 min. Blanda ner vatten, grönsaksbuljong och srirachasås, låt sjuda under lock ca 8 min. Tillsätt fetaost och mixa allt med en stavmixer till en krämig sås. Smaka av med salt.
5. **Pasta:** Koka pastan enligt anvisning på förpackningen. Häll av pastan och blanda med paprikasås och babyspenat.
6. Lägg upp pastan på tallrikar och servera pastan toppad med fetaostströssel och oliver.