



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min    👤 2 porsjoner

# Kremet kjøttdeig og spinat med mezze maniche og cherrytomatsalat

## Pasta

200 g mezze maniche

## Kremet kjøttdeig

1 stk gul løk  
50 g spinat  
300 g kjøttdeig  
1 pakke oksebuljong  
1 pakke oregano  
1 pakke kokestabil  
matfløte  
🏠 1½ dl pastavann

## Salat

75 g Mamma Mia  
salatblanding  
1 pakke cherrytomater  
½-1 pakke  
balsamicovinaigrette

## Servering

½-1 stk Grana Padano

🏠 olje  
🏠 salt  
🏠 pepper

- 1 Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2 Kremet kjøttdeig:** Skrell og finhakk løken, og skyll spinaten. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, tilsett løken og stek videre til løken er blank og kjøttet er gjennomstekt. Rør inn oksebuljongen, oreganoen, spinaten, fløten og 1½ dl av pastavannet. Kok opp og la sausen småkoke i omtrent 2 minutter. Smak til med salt og pepper.
- 3 Salat:** Skyll salaten og tomatene, og ha det i en serveringsskål. Vend inn balsamicovinaigretten, litt salt og pepper.
- 4 Servering:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern over retten ved servering.

**Tips fra kokken:** Vend pastaen inn med sausen.