



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta pomodoro med knaprig pannoumi

Till servering

Casarecce 200 g
Bladpersilja 20 g

Tomatsås

Bananschalottenlök 1 st
● Olivolja ½ msk
Vitlök 1 klyfta
Torkad oregano 1 tsk
Torkad timjan ½ tsk
Tomatpuré ½ förp
● Balsamvinäger 1 ½ msk
Grönsaksbuljong 1 påse
Krossade tomater 1 förp

Stekt pannoumi

Pannoumiburgare 1 förp

Sallad

Tomat 2 st
Mixsallad 30 g

Att ha hemma ●

Balsamvinäger, Olivolja,
Salt, Svartpeppar

1. Till servering: Koka casarecce enligt anvisning på förpackningen.

2. Tomatsås: Finhacka schalottenlök. Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs lök och pressad vitlök hastigt. Tillsätt torkad oregano, torkad timjan, tomatpuré, balsamvinäger, grönsaksbuljong och krossade tomater. Sjud ca 5 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.

3. Stekt pannoumi: Tärna pannoumi. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek osten ca 2 min per sida, tills den fått fin färg.

4. Sallad: Tärna tomater. Blanda tomat och mixsallad i en skål.

5. Blanda nykokt pasta med tomatsåsen. Toppa med stekt pannoumi och bladpersilja. Servera med sallad.