



ca-al43

Penne pomodoro med knaprig halloumi

 20 min

INGREDIENSER

Tomatsås

Bananschalottenlök 1 st
Torkad oregano 1 tsk
Torkad timjan ½ tsk
Krossade tomater ½ förp

- 🔥 Olivolja ½ msk
- 🔥 Vitlök 1 klyfta
- 🔥 Balsamvinäger 1 ½ msk
- 🔥 Grönsaksbuljong ½ tärning
- 🔥 Tomatpuré 1 msk
- 🔥 Vatten ½ dl
- 🔥 Salt
- 🔥 Svartpeppar

Stekt halloumi

Halloumi 200 g
🔥 Olivolja

Sallad

Tomat 2 st
Mixsallad 30 g

Till servering

Penne 180 g
Bladpersilja 10 g

- 1 Koka pennepasta enligt anvisning på förpackningen.
- 2 **Tomatsås:** Finhacka bananschalottenlök. Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs lök och pressad vitlök hastigt. Tillsätt balsamvinäger, smulad grönsaksbuljong, tomatpuré, torkad oregano och torkad timjan. Låt allt sjuda ca 2 min.
- 3 Tillsätt krossade tomater och vatten. Sjud ytterligare ca 5 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 4 **Stekt halloumi:** Tärna halloumi. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek halloumin ca 2 min per sida, tills osten fått fin färg.
- 5 **Sallad:** Tärna tomater. Blanda tomat och mixsallad i en skål.
- 6 Blanda nykokt pasta med tomatsåsen. Toppa med stekt halloumi och blad från bladpersilja. Servera med sallad!