



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Halloumipasta med tomatsås och plockgrönsaker

Pasta

Mezze maniche rigate
200 g

Tomatsås

Bananschalottenlök 1 st
Röd paprika 1 st
Kons. körsbärstomater ½ förp
Torkad oregano 1 tsk
Torkad basilika 1 tsk
🏠 Olivolja
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Mjolk 1 dl
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
🏠 Mild senap 1 tsk
🏠 Socker ½ tsk

Stekt halloumi

Halloumi 180 g
🏠 Olivolja

Grönsaksplock

Morot 1 st
Gurka ½ st

1. Koka pasta enligt anvisning på förpackningen.
2. **Tomatsås:** Finhacka bananschalottenlök. Dela röd paprika i mindre bitar.
3. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna och fräs lök och pressad vitlök ca 1 min, utan att det får färg.
4. Tillsätt paprika, konserverade körsbärstomater, mjolk, smulad kycklingbuljong, mild senap, socker, torkad oregano och torkad basilika till pannan. Låt puttra på svag värme ca 6 min.
5. **Stekt halloumi:** Dela halloumi i skivor. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek halloumin någon minut per sida, tills den fått fin färg. Det går också fint att grilla osten i en grillpanna.
6. **Grönsaksplock:** Skala morot. Skär morot och gurka i stavar. Lägg upp i skålar.
7. Servera nystekt halloumi med tomatsås, nykokt pasta och grönsaker.