



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Penne pomodoro med knaprig halloumi

Tomatsås

Bananschalottenlök 1 st
Torkad oregano 1 tsk
Torkad timjan ½ tsk
Krossade tomater 1 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 150 g
🏠 Olivolja

Sallad

Tomat 2 st
Mixsallad 65 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 tomat. Blanda med mixsallad i en skål.
6. Blanda nykokt pasta med tomatsåsen. Toppa med stekt halloumi och blad från bladpersilja. Servera med sallad!