



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Spaghetti arrabiata med kalkonfärs och fetaost

## Pasta

Spaghetti 200 g

## Kalkon Arrabiata

Bananschalottenlök 1 st

Röd chili ½-1 st

Kalkonfärs 300 g

Tomatpuré ½ förp

Vitlök 2 klyftor

Krossade tomater 1 förp

Kycklingbuljong 1 påse

🏠 Olivolja

🏠 Salt

## Gurk- och fetaosttopping

Gurka 1 st

Fetaost 50 g

🏠 Olivolja

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

**1. Pasta:** Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.

**2. Kalkon arrabiata:** Grovhacka schalottenlök och skiva röd chili tunt (chili kan variera i hetta så smaka dig fram till lagom styrka). Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Fräs kalkonfärs ca 2 min. Tillsätt tomatpuré, lök, chili och pressad vitlök. Fräs ytterligare ca 2 min. Blanda ner krossade tomater och smulad kycklingbuljong, låt allt sjuda på medelvärme ca 5 min. Smaka av med salt.

**3. Pasta:** Koka pasta enligt anvisning på förpackningen.

**4. Gurk- och fetaosttopping:** Tärna gurka och smula fetaost. Lägg i en skål och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar.

**5. Häll av pastan och blanda med arrabiatasåsen. Servera med gurk- och fetaosttopping.**