



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta med fläskfärs, fänkål och parmesan

Pastasås

Gul lök 1 st
Vitlök 2 klyftor
Selleristjälk 1 st
Fänkål 1 st
Fläskfärs 250 g
Tomatpuré 1 förp
Peppar- och fänkålmix
½ förp
Parmesanost 1 bit
🏠 Olivolja
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Vatten 3 dl

Pasta

Spaghetti 200 g

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Förberedelse pastasås:** Hacka gul lök och vitlök. Tärna selleri och fänkål smått.
3. **Pasta:** Koka spaghetti enligt anvisning på förpackningen.
4. **Pastasås:** Hetta upp lite olivolja i en stekgryta och bryn fläskfärs ca 2 min. Tillsätt de skurna grönsakerna och fräs ytterligare ca 2 min. Rör ner tomatpuré, peppar- och fänkålmix, salt och vatten. Koka ca 5 min.
5. Riv parmesanosten. Häll av pastan (se tips!). Blanda ner pastan i pastasåsen tillsammans med den rivna parmesanosten. Smaka av med salt och nymald svartpeppar. Servera direkt!

TIPS! Spara gärna några dl av pastavattnet när du häller av. Späd sedan pastan med lite pastavatten till önskad konsistens..