



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta pomodoro med knaprig pannoumi

Till servering

Casarecce 200 g
Bladpersilja 20 g

Tomatsås

Bananschalottenlök 1 st
● Olivolja ½ msk
Vitlök 1 klyfta
● Balsamvinäger 1 ½ msk
Grönsaksbuljong ½ påse
Tomatpuré ½ förp
Torkad oregano 1 tsk
Torkad timjan ½ tsk
Krossade tomater ½ förp
● Vatten ½ dl

Stekt pannoumi

Pannoumi 1 förp

Sallad

Tomat 2 st
Mixsallad 30 g

Att ha hemma ●

Balsamvinäger, Olivolja,
Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Till servering: Koka casarecce 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 pannoumi: Tärna pannoumi. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek osten ca 2 min per sida, tills den fått fin färg.

5. Sallad: Tärna tomater. Blanda tomat och mixsallad i en skål.

6. Blanda nykokt pasta med tomatsåsen. Toppa med stekt pannoumi och bladpersilja. Servera med sallad.