



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Pasta pomodoro med knaprig pannouri

## Till servering

Casarecce 200 g  
Bladpersilja 20 g

## Tomatsås

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

## Stekt pannouri

Pannouri 1 förp

## Sallad

Tomat 2 st  
Mixsallad 30 g

## Att ha hemma ●

Balsamvinäger, Olivolja,  
Salt, Svartpeppar

**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 tomatpuré, balsamvinäger, grönsaksbuljong, torkad oregano och torkad timjan. Låt allt sjuda ca 2 min.

**3. Tillsätt krossade tomater.** Sjud ytterligare ca 5 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.

**4. Stekt pannouri:** Tärna pannouri. 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 pannouri och bladpersilja. Servera med sallad.