



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta linguine med balsamicobakte cherrytomater og parmaskinke

Balsamicobakte cherrytomater og brokkoli

1 pakke cherrytomater
1 stk brokkoli
1 pakke balsamicovinaigrette

Linguine

200 g pasta

Brød

2 stk rustikke multibrød
🏠 1 ss olivenolje

Tomatsaus

1 pakke tomatsausbase
🏠 2 dl vann

Topping

1 pakke parmaskinke
1 stk Grana Padano

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Balsamicobakte cherrytomater og brokkoli:** Kutt tomatene i to. Kutt brokkolien i små buketter. Skrell og kutt stilken i biter. Ha cherrytomatene og brokkolien på et stekebrett med bakepapir. Vend inn balsamicovinaigretten, og krydre med salt og pepper. Stek cherrytomatene og brokkolien i ovnen i 10 minutter. Vend på dem underveis.
- 3 **Linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 4 **Brød:** Tilbered multibrødene som anvist på pakken. Ha 1 ss olivenolje og litt flaksalt på brødene ved servering.
- 5 **Tomatsaus:** Ha tomatsausbasen og 2 dl vann i en kjele. Kok opp under omrøring. Smak til med salt og pepper. Vend inn den ferdigkokte pastaen.
- 6 **Topping:** Topp pastaen og tomatsausen med de balsamicobakte cherrytomatene og brokkolien, parmaskinken. Finriv Grana Padano-osten over retten ved servering.

Tips fra kokken: Ha gjerne litt fersk mozzarella eller parmesan på toppen av pastaen. Det smaker også ekstra godt med fersk basilikum på retten.