



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Penne pomodoro med knaprig pannoumi

## Till servering

Casarecce 200 g  
Bladpersilja 20 g

## Tomatsås

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

## Stekt pannoumi

Pannoumi 1 förp  
🏠 Olivolja

## Sallad

Tomat 2 st  
Mixsallad 30 g

**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.