

inköpslistan.se

Av: Kent Sundell

4 port

Grönsaker, Huvudrätt, Lättlagat, Pasta

HALLOUMIPASTA

Ingredienser

100 g halloumi
1 st purjolök
1 klyfta vitlök
1 pkt körsbärstomater
10 st soltorkade tomater *(marinerade)*
1 tsk chilipulver
1 kruka basilika
50 g pinjenötter
15 st oliver, svarta
1 pkt pasta fusilli

Gör så här

1. Skär purjon i 5 cm långa strimlor.
2. Hacka vitlöken i småbitar.
3. Skär halloumiosten i tärningar.
4. Värm olivolja i en stekpanna och börja steka purjolök, vitlök halloumiosten,körsbärstomaterna och stö över lite chilipulver. Låt allt stå på svag värme tills tomaterna har blivit mjuka och spricker. Tar ca. 20 min.
5.Skär tomaterna och oliverna i mindre bitar samt hacka basilikan och lägg dem i pannan.
6. Rosta nötterna lätt i en kastrull och strö dom över i pannan.
7. Låt allt stå ett par minuter och bli varmt.
Servera med skruvpasta,