

Oppskrift

Spagetti med sprø italienske panetter



Enkel og rask hverdagsmiddag med sprø panetter som er saftige og smakfulle inni!

1

Silk gjør du

Begynn med å koke opp vann med litt salt og ha i spaghetti. Stek panettene i en panne med litt olje. Stek de på middels til høy varme til de er gyldne.

2

Stek tomater og bland inn pastasaus

Pannestek cherrytomater i litt olje med 2 grovhakkede fedd hvitløk. Hell ut vannet av kasserollen med spaghetti, og bland inn din favoritt saus over den ferdigkokte spagettien. Vend godt og fordel i 4 skåler.

3

Topping

Del opp panettene og topp med de, pannestekte cherrytomater og raspet parmesan. Topp med basilikum og nyt en enkel og god middag.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde supersprø italienske panetter	1 pk á 300g
Spagetti	400 g
Tomatsaus	500 g
Cherrytomater	150 g
Hvitløksfedd	2 stk
Olivenolje	1 ss
Salt & Pepper	
Parmesan (revet)	100 g
Basilikum	1 neve

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose