

## Pasta penne med indrefilet, mozzarella og oliven



Indrefilet av svin er godt, sunt og passer til nesten alt. Prøv pasta penne arabiata toppet med indrefilet av svin, fersk mozzarella, sorte oliven, hakket chili og bladpersille.

1

### Slik gjør du

Sett på pastavannet. Finhakk løk og hvitløk og stek det mykt i en stekepanne eller gryte. Ha over tomater og finhakket chili. Smak litt på chilien før du har den oppi, den varierer veldig på smak! Smak til med salt og pepper. Du kan eventuelt bruke en ferdig tomatsaus og tilsette chilipulver eller frisk chili for en raskere middag!

2

### Stek svin indrefiletten

Medaljongene stekes 3-4 min på hver side i smør på høy varme.

### 3

## Server

Server pastaen med tomatsaus, mozzarella, oliven og frisk persille. Topp med medaljonger av svin indrefilet. Litt brød og friske tomater er godt ved siden av.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

## Ingredienser

### Du trenger

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| Gilde indrefilet av svin  | 600 g   |
| Finhakkede tomater (boks) | 400 g   |
| Hvitløksfedd              | 3 stk   |
| Gul løk                   | 1 stk   |
| Rød Chili                 | 1 stk   |
| Salt & Pepper             | 1 klype |
| Fersk mozzarella          | 1 stk   |
| Sorte oliven              | 1 dl    |
| Bladpersille              | 1 neve  |
| Pasta penne               | 400 g   |
| Landbrød                  |         |
| Cherrytomater             | 1 klase |

### Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten