

Oppskrift

Saftig italiensk ytrefilet med pasta, cherrytomater og pesto



Norsk saftig ytrefilet med italienske smaker!

1

Slik gjør du

Forvarm ovnen til 200 grader varmluft. Legg så inn ytrefileten.

2

Ha i tomater

Ha i cherrytomater i formen sammen med kjøttet. Sett skålen midt i ovnen og stek i 12 min.

Kok pasta samtidig som kjøttet står i ovnen.

Ta ut skålen og la kjøttet hvile i ca. 5 min.

3

Kok pasta

Kok pasta etter anvisning og bland i ønsket mengde pesto.

4

Topp med parmesan

Dryss parmesan over og server.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde ytrefilet av svin

600 - 800 g

Cherrytomater

1 pkp

Pesto

1 glass

Parmesan (revet)

2 klyper

Pasta, tørr

Basilikum

1 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten