

# 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 spagetti. 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 spagetti, 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