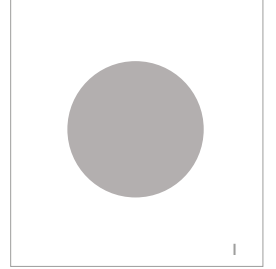




Krämig farfalle med ostfrankfurter och basilika

20-30 minuter



Rödlök



Tomat



Vitlöksklyfta



Röd Paprika



Ostfrankfurter



Farfalle



Tomatpuré



Köttbuljong



Matlagningsgrädde



Basilika



Riven Hårdost



Chili Flakes

Nu kör vi

Glöm inte att tvätta händerna i 20 sekunder innan du sätter igång. Skölj därefter grönsaker, frukt och örter. Var även noggrann med att tvätta händer och köksredskap direkt efter hantering av rått kött och rå fisk.

Köksredskap

Stekpanna, kastull

Skafferivaror

Salt, peppar, olivolja

Ingredienser

	2 P	4 P
Röd paprika	1 st	2 st
Rödlök	1 st	2 st
Tomat	1 st	2 st
Vitlöksklyfta	1 st	2 st
Ostfrankfurter 7)	250 g	500 g
Farfalle 13) 25)	270 g	500 g
Tomatpuré	½ burk	1 burk
Köttbuljong	4 g	8 g
Matlagingsgrädde 7)	½ paket	1 paket
Basilika	½ påse	1 påse
Riven hårdost 7) 8)	20 g	40 g
Chili flakes 🍴	1 g	1 g

*Skafferivaror

Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	Per 100 g	Per portion 525 g
Energi	764 kJ/183 kcal	4006 kJ/958 kcal
Fett	7 g	35 g
Varav mättat fett	4 g	20 g
Kolhydrat	21 g	111 g
Varav sockerarter	3 g	17 g
Protein	9 g	45 g
Fiber	1 g	7 g
Salt	0,7 g	3,5 g

Allergener

7) Mjök 8) Ägg 13) Gluten
Kan innehålla spår av: **25) Soja**

Läs alltid på produktetiketten för den senaste informationen om allergener. Observera att näringsinformationen på receptkortet kan komma att ändras om ingredienser har bytts ut eller förändrats.



Förbered råvaror

Koka upp en stor kastrull med **saltat vatten***.

Tärna **paprika** i 2 cm stora bitar.

Skiva **rödlök** tunt.

Grovhacka **tomat**.

Finhacka eller pressa **vitlök**.

Grovhacka **korv**.



Koka pasta

Tillsätt **pasta** till det kokande vattnet och koka i 9-10 min eller tills 'al dente'.

Spara lite **pastavatten** [½ dl | 1 dl], håll av resten och lägg tillbaka **pastan** i kastrullen.



Stek korv

Hetta upp en skvätt **olivolja*** i en stor stekpanna på medelhög värme. Stek **korv**, **lök** och **paprika** i 4-5 min.

Tillsätt **vitlök**, **tomat** och **tomatpuré** [½ burk, 2P] och koka i 1 min.



Koka sås

Tillsätt **köttbuljong**, sparat **pastavatten**, **matlagingsgrädde** [½ paket, 2P], en nypa **salt*** och **peppar*** till stekpannan och koka i 2-3 min, eller tills såsen börjar tjockna.



Hacka basilika

Skiva **basilika** [½ påse, 2P] tunt.

Ta av stekpannan från värme och rör i **pasta** och **hälften** av **basilikan**. Smaka av med **salt*** och **peppar***.



Servera

Lägg upp **pasta** i skålar och garnera med **riven hårdost** och resterande **basilika**. Strö över lite **chili flakes** om ni vill göra **pastan** lite starkare för de vuxna.

Smaklig måltid!



Vi gillar feedback. Hör av dig!

SE +46 858 097 065 | hej@hellofresh.se
2021-V41

Hello vitlök!

Pressad eller hackad vitlök? Hackad blir vitlöken lite mildare, pressad ger den mer intensiv smak!