



Arrabiata med pennette



Portioner



Klar på



Vegansk

SERVERINGSFORSLAG 1

Pennette:

- 1) Bring 650 ml vand og evt. 2 spsk. olie i kog i en stor slip-let gryde eller pande.
- 2) Tilføj posens indhold og lad det småkoge under omrøring i 1 minut.
- 3) Læg låg på og lad det simre, til størstedelen af vandet er absorberet (ca. 12 minutter). Tilsæt en smule kogende vand for en blødere konsistens. Smag til med krydderier, tilsæt 1-2 spsk. varmt vand før servering. Dryp med olivenolie.

Arrabiata:

Hæld glassets indhold i en gryde og opvarm gryderetten under omrøring i ca. 10 minutter.

SERVERINGSFORSLAG 2

Begynd gerne med at tilberede One Pot Pennette med Arrabiata og kom Arrabiata fra glas i samme gryde. Når du opvarmer simreretten fra glas sammen med den færdige One Pot ret får du ekstra smag til dine Pennette, og hele retten får en skøn konsistens.

Velbekomme!

TIP

Server med et grønt drys af hakkede krydderurter. Vil du have ekstra smag og aroma, så lav en blanding af sprøde, ristede brødkrummer, lidt knust hvidløg, revet citronskal og finthakket persille og drys på hver portion.