



Rigatone med flæsk/kalkun – kalkun til vore muslimske elever

<p>1 pakke penne-pasta 6 skiver let sprængt flæsk/kalkun 2 ss Olivenolie 4 ss revet ost (parmesanost) 2 fed hvidløg 4 ss olie Salt/peber 1 tsk basilikum 2 tsk timian</p>	<ol style="list-style-type: none">1) Kog pennepasta efter opskrift på pakken i en stor gryde med rigeligt vand. Lad dem løbe af i en sigte.2)<ol style="list-style-type: none">a) Hvis flæsk: Skær sværen af flæsket og skær skiverne i tynde strimlerb) Hvis kalkun: Skiverne skæres i tynde strimler3) Tænd ovnen 225°4) Olie i en gryde, hvori flæsk eller kalkun svitses. Det må under ingen omstændigheder brænde på.5) Bland hakket hvidløg, kød og pasta sammen.6) Tilsæt revet ost, olie og salt/peber, timian og basilikum og bland godt7) Læg i et velsmurt (olie) ovnfast fad, drys med lidt ost og gratinér i ovnen i 15 minutter.8) Server med salat lige så snart det er færdigt
<p>Salat: ¼ icebergsalat 2 håndfulde rucolasalat 3 fed hvidløg 3 tomater ½ agurk</p> <p>4 ss olie 1 ss hvid balsamico Salt/peber</p>	<ol style="list-style-type: none">1) Det hele skæres i små mundrette stykker2) Blandes i en skål3) Dressing blandes og vendes i lige inden serveringen