

Penne alla vodka (10 personer)

Forberedelse

Tilbereding

Hell olivenoljen i en stor dyp stekepanne eller kasserolle, ha i finhakket løk. Stek til løken er lys og gjennomsiktig. Legg til hvitløk, chiliflak, sort pepper. Stek i ytterligere 1-2 minutter. Ha i vodka, la putre i ca 3 minutter. Pass på at løken ikke skal brunes. Blir løk eller hvitløk brun er stekepannen for varm! Ha så i tomatpure, ternede tomater, salt og fløte. Bland sausen til ønsket konsistens med stavmikser. Sett ned temperaturen til medium og la småkoke i 30 minutter. Blir sausen for tykk kan man spe på med litt pastavann.



Ved bestilling à la carte

Ha 125 g ferdig vodkasaus i en stekepanne.
Tilsett 150 g Penne Rigate. Varm opp sammen i ca 5 minutter.
Om sausen er litt tykk kan man ha noen skjeer med pastavann i pannen for å løse den litt opp. Hell pasta i en skål eller på en tallerken, topp med finrevet parmesan og server

Produkter

NO28 Mezze Penne Rigate *(Gluten,Hvete gluten,kan inneholde spor av Soya,Sennep)	1,5 kg
Extra virgin olivenolje	50 ml
Tomatpuré	500 g
Paradiso ternede tomater	
Hakket hvitløkspaste *(kan inneholde spor av Mandler,Bygg gluten,Kasjunøtter,Selleri,Gluten,Melk,Sennep,Nøtter,Havre gluten,Peanøtter,Sesamfrø,Soya,Svoveldioksid eller sulfitter,Hvete gluten)	80 g
Sort Pepper Malt 100g *(kan inneholde spor av Selleri,Sennep)	50 g
TRS Chilliflak Knust 100g *(kan inneholde spor av Mandler,Selleri,Gluten,Melk,Sennep,Nøtter,Peanøtter,Pekannøtter,Sesamfrø,Soya,Svoveldioksid eller sulfitter,Hvete gluten)	50 g
Maldon flaksalt bøtte 570g	
Løk	1 stk
Vodka	100 ml
Fløte	500 g
Parmesan finrevet	20 g

*Allergener