

# Stegt lårfilet med skind og lun, rød pastasalat

10 portioner

## Ingredienser

20 stk. stegt lårfilet  
1 kg pasta, f.eks. konkylier  
2½ dl. tomatpassata  
2½ spsk. soltørrede tomater i olie  
2 store løg  
2-3 fed hvidløg  
1 spsk. pizzakrydderi  
1 nip sukker  
Salt og friskkværnet peber  
1 kg cherrytomater  
5 spsk. grønne oliven u/sten  
2½ dl. ruccola salat

## Tilberedning

Stegt lårfilet efter anvisning på emballagen og kog pastaen efter anvisning på emballagen. Kom tomatpassata i en lille gryde, og bring den langsomt i kog. Skær soltørrede tomater, løg og hvidløg i små tern, og kom det i gryden.



Tilsæt pizzakrydderi og en smule sukker. Kog det hele godt igennem, tag gryden af varmen og blend sauceen til en ensartet masse. Smag til med salt og peber.

Skær cherrytomaterne i halve. Skær de grønne oliven i skiver, og skær ruccola i mindre stykker. Vend den kogte pasta i tomat sauceen, sammen med cherrytomater, grønne oliven og ruccola. Server stegt lårfilet med den lune, røde pastasalat og brød eller en frisk salat af f.eks. spinat, grønne ærter, parmesanflager, citronsaft og ristede pinjekerner.