



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pasta med svinestrimler og pepperoni i mild ostesaus

## Farfalle

200 g pasta

## Kjøtt og grønnsaker i ostesaus

1 stk gul løk  
1 stk rød paprika  
1 stk squash  
50 g pepperoni  
350 g kryddermarinerte svinestrimler  
150 g crème fraîche  
1 pakke grønnsaksbuljong  
1 pakke potetkrydder  
1 stk Grana Padano  
1-2 dl vann <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. **Farfalle:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2. **Kjøtt og grønnsaker i ostesaus:** Skrell og kutt løken i tynne skiver, og kutt paprikaen og squashen i terninger. Skjær pepperonien i strimler.

3. **Kjøtt og grønnsaker i ostesaus, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek svinestrimlene i et par minutter, til de er gylne. Tilsett pepperonien, og stek det hele i omtrent 1 minutt, til pepperonien har sluppet litt fett. Tilsett løken, paprikaen og squashen, og stek alt sammen i omtrent 5 minutter. Tilsett crème fraîche, 1-2 dl vann, grønnsaksbuljongen og potetkrydderet. La det småkoke i 2-3 minutter. Finriv Grana Padano-osten på et rivjern, og vend den inn i sausen. Smak til med salt og pepper.

4. God middag!



## TIPS!

Bland sammen den ferdigkokte pastaen, grønnsakene, pepperonien og ostesausen. Ha alt sammen i en ildfast form, dryss over litt revet ost, og stek formen i ovnen på 180 grader, til osten er gyllen.