



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fullkornspenne i kremet grønnsakssaus med pannestekt pepperoni og Grande Premium

Fullkornspenne
200 g pasta

Kremet grønnsakssaus og pepperoni

½–1 stk rødløk
1 stk squash
150 g lett crème fraîche
100 g pepperoni
1 pakke grønnsaksbuljong
1–2 dl vann ^B

Tilbehør

1 pakke revet Grande Premium

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Fullkornspenne:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2. Kremet grønnsakssaus og pepperoni:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Kutt squashen i terninger. Kutt pepperonien i strimler.
- 3. Kremet grønnsakssaus og pepperoni, fortsettelse:** Varm opp en tørr stekepanne til middels høy varme. Stek pepperonien i et par minutter, til den har sluppet litt av fett. Ha litt olje i stekepannen. Vend inn rødløken og squashen. Stek det hele i omtrent 10 minutter, til løken er gyllen. Bland inn crème fraîche, 1–2 dl vann og grønnsaksbuljongen. La det hele småkoke i 5–6 minutter, til sausen er kremet. Smak til med salt og pepper.
- 4. Tilbehør:** Topp retten med Grande Premium-osten.
- 5. God fornøyelse!**



TIPS!

Dette er en ypperlig rett å ha grønnsaks-, oste og kjøttrester i. Alt smaker godt i denne retten.