



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kremet steinsopp ravioli med spinat, sopp og bacon

Sprøstekt bacon

150 g baconterninger

Grønnsaker i kremet saus

1 stk sjalottløk

½ stk hvitløksfedd

50 g spinat

100 g sjampinjong

150 g lett crème fraîche

½ stk sitron

Steinsopp ravioli

1 pakke ravioli med steinsopp

Tilbehør

½ stk sitron

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Sprøstekt bacon:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek baconterningene i 3–4 minutter, eller til de er gyldne og sprø. Ha baconet over på en tallerken.
- 2. Grønnsaker i kremet saus:** Skrell sjalottløken og hvitløken. Kutt løken i tynne skiver, og finhakk hvitløken. Skyll og tørk spinaten. Børst soppen fri for jord, og kutt den i to.
- 3. Grønnsaker i kremet saus, fortsettelse:** Ha litt ny olje i stekepannen fra punkt 1, og stek løken, hvitløken og soppen i 3–4 minutter. Tilsett spinaten og crème fraîche, og la det hele småkoke i 1–2 minutter. Smak til med salt, pepper og litt saft fra sitronen.
- 4. Steinsopp ravioli:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, men spar på litt av kokevannet. Rør litt av kokevannet inn i den kremede sausen hvis du synes den er for tykk. Bland pastaen inn i den kremede sausen.
- 5. Tilbehør:** Kutt resten av sitronen i båter, og server båtene til retten. Topp retten med baconet før servering.



Topp gjerne retten med litt hakkede hasselnøtter.