



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Paprikakremet pasta med kryddermarinert svinekjøtt og spinat

## Linguine

200 g pasta

## Paprikasaus

½ stk rød paprika

1 stk gul løk

1 stk hvitløksfedd

½ pakke chipotlemiks

1 pakke hønsebuljong

150 g lett crème fraîche

## Kryddermarinert svinekjøtt

300 g kryddermarinerte

svinestrimler

½ stk rød paprika

50 g spinat

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

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

**2. Grønnsaker:** Skyll og rens paprikaen. Kutt halvparten av paprikaen i grove biter, og den andre halvparten i små terninger. Skrell og finhakk løken og hvitløken. Skyll spinaten i kaldt vann.

**3. Paprikasaus:** Varm opp en middels stor kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek paprikaen som du kuttet i grove biter, løken og hvitløken i omtrent 5 minutter, til grønnsakene er litt møre. Ha i ¼ av pakken med chipotlemiksen, hønsebuljongen og crème fraîche. Kok paprikasausen i 5 minutter. Kjør den jevn med en stavmikser, og smak til med salt, pepper og mer av chipotlemiksen.

**4. Kryddermarinert svinekjøtt:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 5–6 minutter, til det er gyllent og gjennomstekt. Ha i resten av paprikaen og spinaten de siste 2 minuttene av steketiden.

**5. Servering:** Bland sammen pastaen, paprikasausen og svinekjøttet før servering.



## TIPS!

Tilsett gjerne litt soyasaus sammen med svinekjøttet det siste minuttet av steketiden for mer smak.