



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Fullkornspenne, pepperoni og grønnsaker i crème fraîche-saus med rucola og revet ost

**Fullkornspenne**  
200 g pasta

**Grønnsaker og pepperoni i crème fraîche-saus**  
1 stk rødløk  
1 stk squash  
150 g lett crème fraîche  
100 g pepperoni  
1 pakke grønnsaksbuljong  
1-2 dl vann <sup>B</sup>

**Til servering**  
50 g rucola  
½ pakke balsamicovinaigrette  
1 pakke revet Grande Premium

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Fullkornspenne:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2. Grønnsaker og pepperoni i crème fraîche-saus, forberedelse:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Skyll og kutt squashen i terninger. Skjær pepperonien i strimler.
- 3. Grønnsaker og pepperoni i crème fraîche-saus:** 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, og stek det hele i omtrent 5 minutter, til løken er gyllen.
- 4. Grønnsaker og pepperoni i crème fraîche-saus, fortsettelse:** Bland inn crème fraîche, 1-2 dl vann og grønnsaksbuljongen. La det hele småkoke på lav varme i 5-6 minutter, til sausen er kremet. Smak til med salt og pepper.
- 5. Servering:** Skyll og tørk rucolaen. Bland rucolaen og balsamicovinaigretten i en skål. Topp retten med Grande Premium-osten.
- 6. Nyt måltidet!**