



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 ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2. Paprikasaus, forberedelse:** 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.