



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta casarecce med grønnsakskjøttboller, steinsoppsaus og spinat

Pasta casarecce
200 g pasta

Kjøttboller med steinsoppsaus
100 g aromasopp
1 pakke vårløk
50 g spinat
360 g kjøttboller med grønnsaker
1 pakke steinsoppulver
150 g lett crème fraîche
1 dl pastavann ^B

olje ^B
salt ^B
pepper ^B
olivenolje ^B

^B Basisvare

- 1. Pasta casarecce:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Ta vare på 1 dl av pastavannet før du siler vannet av den ferdigkokte pastaen.
- 2. Kjøttboller med steinsoppsaus:** Børst soppen fri for jord, og kutt den i to. Skyll og kutt vårløken i skiver. Skyll og tørk spinaten.
- 3. Kjøttboller med steinsoppsaus, fortsettelse:** Varm opp en vid kjele til middels varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene og soppen i 6–7 minutter. Vend inn steinsoppulveret og crème fraîche. La sausen småkoke i 5 minutter, eller til pastaen er ferdig. Vend inn spinaten, vårløken og omtrent 1 dl av pastavannet før servering. Smak til med salt, pepper og olivenolje.
- 4. God middag!**



TIPS!

Damp spinaten i 1 dl vann og 1 ss smør i en egen kjele.