



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fullkornspenne, pepperoni og grønnsaker i crème fraîche-saus med ruccola 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 ^B

Til servering
50 g ruccola
½ pakke
balsamicovinaigrette
1 pakke revet Grande
Premium

salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B 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 ruccolaen. Bland ruccolaen og balsamicovinaigretten i en skål. Topp retten med Grande Premium-osten.
- 6. Nyt måltidet!**