



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta casarecce med svinestrimler og pepperoni i mild ostesaus

Casarecce

200 g pasta

Kjøtt og grønnsaker i ostesaus

1 stk gul løk
1 stk rød paprika
1 stk squash
50 g pepperoni
300 g urtemarinerte svinestrimler
150 g crème fraîche
1 pakke grønnsaksbuljong
1 pakke urtemiks
1 stk Grana Padano
1-2 dl vann ^B

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Casarecce:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2. Kjøtt og grønnsaker i ostesaus:** Skrell og kutt løken i tynne skiver, og kutt paprikaen og squashen i terninger. Skjær pepperonien i strimler.
- 3. Kjøtt og grønnsaker i ostesaus, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek svinestrimlene i et par minutter, til de er gylne. Tilsett pepperonien, og stek det hele i omtrent 1 minutt, til pepperonien har sluppet litt fett. Tilsett løken, paprikaen og squashen, og stek alt sammen i omtrent 5 minutter. Tilsett crème fraîche, 1-2 dl vann, grønnsaksbuljongen og urtemiksen. La det småkoke i 2-3 minutter. Finriv Grana Padano-osten på et rivjern, og vend den inn i sausen. Smak til med salt og pepper.
- 4. God middag!**



TIPS!

Bland sammen den ferdigkokte pastaen, grønnsakene, pepperonien og ostesausen. Ha alt sammen i en ildfast form, dryss over litt revet ost, og stek formen i ovnen på 180 grader, til osten er gyllen.