



Pizzoccheri – tagliatelle i kremet ostesaus med salviepoteter og savoykål

Salviepoteter

250 g poteter
1 stk hvitløksfedd
½ bunt salvie

Kremet ostesaus

1 pakke grønnsaksbuljong
150 g lett crème fraîche
1 pakke revet Grande Premium
1 dl vann ^B

Tagliatelle og savoykål

190 g tagliatelle
300 g frisk savoykålblanding
1 dl pastavann ^B

Til servering

100 g revet ost
1 pakke potetkrydder

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Kok opp en stor kjele med lettsaltet vann til koking av pastaen og kålblanding.
2. **Salviepoteter:** Skyll og kutt potetene i skiver. Skrell og kutt hvitløken i tynne skiver. Skyll salvien.
3. **Salviepoteter, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek potetene i omtrent 4 minutter på hver side, eller til de er gylne. Tilsett hvitløken og salvien, og stek det hele videre i omtrent 2 minutter, eller til hvitløken og salvien er sprø. Krydre med salt og pepper.
4. **Kremet ostesaus:** Kok opp 1 dl vann og grønnsaksbuljongen i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og rør inn crème fraîche og Grande Premium-osten. Smak til med pepper.
5. **Tagliatelle og savoykål:** Kok pastaen som anvist på pakken i vannet fra punkt 1. Ha i kålblanding når det gjenstår omtrent 3 minutter av pastaens koketid. Sil vannet av pastaen og kålen når de er ferdigkokt, men spar på 1 dl av pastavannet.
6. **Servering:** Vend pastaen og kålblanding inn i ostesausen, og spe på med 1 dl pastavann. Fordel pastaen på tallerkener, og topp med salviepotetene. Dryss over den revne osten og potetkrydderet.
7. God middag!