



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kremet linguine med gyroskjøtt, erter og salat

## Pasta

200 g linguine

## Gyroskjøtt og saus

250 g grillet gyroskjøtt

1 pakke kryddermiks med

sennep og dill

150 g lett crème fraîche

250 g erter

1 dl vann <sup>B</sup>

## Salat

50 g tobladssalat

1 pakke balsamicovinaigrette

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.

**2. Gyroskjøtt og saus:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, tilsett litt olje og tilsett gyroskjøttet. La det steke i 2-3 minutter før du tilsetter kryddermiksen, lett crème fraîche og 1 dl vann. La koke i omtrent 2 minutter før du tilsetter ertene og lar det småkoke i to minutter.

**3. Salat:** Ha salaten over i en bolle og bland inn balsamicovinaigretten.