



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 ^B

Salat

50 g tobladssalat

1 pakke balsamicovinaigrette

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B 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.