



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pasta, pepperoni og grønnsaker i crème fraîche-saus med ruccola og revet ost

## Pasta

200 g pasta

## Grønnsaker og pepperoni i crème fraîche-saus

1 stk rødløk

1 stk brokkoli

150 g lett crème fraîche

100 g pepperoni

1 pakke grønnsaksbuljong

1-2 dl vann <sup>B</sup>

## Til servering

50 g ruccola

½ pakke

balsamicovinaigrette

1 pakke revet Grande Premium

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Spar på 1-2 dl av pastavannet når pastaen siles.
- 2. Grønnsaker og pepperoni i crème fraîche-saus, forberedelse:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Del brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. 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 brokkolien, og stek det hele i omtrent 5 minutter, til det er gyllent.
- 4. Grønnsaker og pepperoni i crème fraîche-saus, fortsettelse:** Bland inn crème fraîchen, 1-2 dl av pastavannet fra steg 1, 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!**



## TIPS!

Bland gjerne osten inn i sausen, for en ekstra kremet konsistens.