



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Paprikakremet pasta med urtemarinert svinekjøtt og spinat

Linguine

200 g pasta

Paprikasaus

½ stk rød paprika
1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
½ pakke røkt paprikakrydder
1 pakke høsebuljong
150 g lett crème fraîche

Urtemarinert svinekjøtt

300 g urtemarinerte
svinestrimler
½ stk rød paprika
50 g spinat

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Linguine: Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2. Paprikasaus, forberedelse: Skyll og rens paprikaen. Kutt halvparten av paprikaen i grove biter, og den andre halvparten i små terninger. Skrell og finhakk løken og hvitløken. Skyll spinaten i kaldt vann.

3. Paprikasaus: Varm opp en middels stor kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek paprikaen som du kuttet i grove biter, løken og hvitløken i omtrent 5 minutter, til grønnsakene er litt møre. Ha i ¼ av pakken med paprikakrydderet, høsebuljongen og crème fraîche. Kok paprikasausen i 5 minutter. Kjør den jevn med en stavmikser, og smak til med salt, pepper og mer av paprikakrydderet.

4. Urtemarinert svinekjøtt: Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 5–6 minutter, til det er gyllent og gjennomstekt. Ha i resten av paprikaen og spinaten de siste 2 minuttene av steketiden.

5. Servering: Bland sammen pastaen, paprikasausen og svinekjøttet før servering.



TIPS!

Tilsett gjerne litt soyasaus sammen med svinekjøttet det siste minuttet av steketiden for mer smak.