



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min 👤 2 porsjoner

GL 042_2

Pestofylte pastaputer med kremet sopp, bacon og paprika

Pestofylte pastaputer

1 pakke girasoli med pesto

Kremet sopp og bacon

1 stk rødløk

1 stk gul paprika

100 g sjampinjong

1 pakke gressløk

½-1 pakke baconterninger

½-1 pakke crème fraîche

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Pestofylte pastaputer:** Tilbered pastaputene som anvist på pakken. Spar på litt av pastavannet før du siler av pastaen.
- 2. Kremet sopp og bacon:** Skrell løken, og skyll og rens paprikaen. Børst soppen fri for jord. Kutt paprikaen, løken og soppen i skiver. Skyll og finhakk gressløken.
- 3. Kremet sopp og bacon, fortsettelse:** Varm opp en tørr stekepanne til høy varme, og stek baconterningene i 4-5 minutter, eller til de er gylne og sprø. Ha i løken, paprikaen og soppen, og stek videre i 2-3 minutter, til grønnsakene er lett gylne. Vend inn creme fraichen og omtrent ½ dl av pastavannet, og gi det hele et rask oppkok. Smak til med salt og pepper, og vend inn gressløken rett før servering (se tips).
- 4. Med ønske om et godt måltid!**



TIPS!

Bland gjerne pastaputene inn i sausen!