



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 <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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.