



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min    👤 2 personer

GL 012\_2

# Pasta casarecce med steinsoppsaus med bakte beter, grønnkål og økologisk skjørost

## Bakte beter og grønnkål

1 stk gulbete  
1 stk rødbete  
50 g strimlet grønnkål

## Pasta og grønne bønner

200 g pasta  
150 g grønne bønner  
1 ss smør <sup>B</sup>

## Steinsoppsaus

1 pakke grønnsaksbuljong  
150 g lett crème fraîche  
½-1 pakke  
sopp-/porcinipulver  
1 dl vann <sup>B</sup>  
1 ss soyasaus <sup>B</sup>

## Skjørost

1 pakke skjørost

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Bakte beter og grønnkål:** Skrell betene og kutt de i tynne båter (se tips). Fordel betene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek betene i ovnen i omtrent 20 minutter.
3. **Pasta og grønne bønner:** Kok pastaen som anvist på pakken. Del bønnene i to, og la dem koke med pastaen de siste 2 minuttene av pastaens koketid. Sil av vannet og vend inn 1 ss smør før servering.
4. **Bakte beter og grønnkål, fortsettelse:** Ha grønnkålen i en bolle, og vend inn litt olje og salt. Ta brettet med betene ut fra ovnen, og senk varmen til 200 grader varmluft. Vend på betene, og fordel grønnkålen på toppen. Stek videre i ovnen i omtrent 5 minutter, eller til kålen er sprø.
5. **Steinsoppsaus:** Kok opp 1 dl vann og grønnsaksbuljongen i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og rør inn crème fraîchen og 1 ss soyasaus. Smak til sausen med steinsoppulver, salt og pepper.
6. **Skjørost:** Smuldre skjørosten over retten ved servering.



## TIPS!

Det er lurt å bruke engangshansker når du skreller betene da de lett farger av.