



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Stekt svinekam og steinsoppkremet pasta med brokkoli og blomkål

Kremet pasta

1 stk rødløk
50 g strimlet grønnkål
200 g casarecce
½-1 pakke lettremme
½-1 pakke soppulver
1 pakke hønsebuljong
1½ dl pastavann ^B

Svinekam

300 g svinekam i skiver

Brokkoli og blomkål

150 g brokkoli- og blomkålbuketter

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

smør ^B

^B Basisvare

1. Kok opp lettsaltet vann i en kjele til pastaen.
2. **Kremet pasta:** Skrell og finhakk løken, og skyll grønnkålen. Tilbered pastaen som anvist på pakken i vannet fra steg 1. Ta vare på omtrent 1½ dl av pastavannet før du siler av pastaen.
3. **Svinekam:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 3 minutter på hver side, eller til det er gjennomstekt. Ha kjøttet over på en tallerken, la det hvile i omtrent 4 minutter og skjær det deretter i strimler før servering.
4. **Brokkoli og blomkål:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til høy varme, og ha i litt ny olje og smør. Stek brokkoli- og blomkålbukettene i omtrent 4 minutter, eller til de er gylne (se tips). Krydre med salt og pepper.
5. **Kremet pasta, fortsettelse:** Varm opp kjelen fra pastaen til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og grønnkålen i 1 minutt, til løken er blank og kålen har falt litt sammen. Pisk inn rømmen litt etter litt, og spe med pastavannet til ønsket konsistens. Rør inn steinsoppulveret og buljongen. Skru av varmen, og vend inn pastaen. Smak til med salt og pepper.

TIPS!

Spar litt tid og oppvask: Kok brokkoli- og blomkålbukettene sammen med pastaen når det gjenstår omtrent 4 minutter av pastaens koketid. Vend grønnsakene, pastaen og sausen sammen.