



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Steinsoppkremet pasta med strimlet svinekjøtt, paprika og spinat

Kremet pasta

200 g pasta
1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
½–1 stk rød paprika
100 g sjampinjong
1 pakke crème fraîche
1 pakke sopp-/porcinipulver
½–1 pakke oksebuljong
1 dl pastavann ^B

Svinekjøtt

300 g strimlet svinekjøtt

Tilbehør

50 g spinat

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Kremet pasta:** Kok pastaen som anvist på pakken, men ta vare på 1 dl av pastavannet når den siles. Skrell og finhakk løken og hvitløken. Skyll, rens og kutt paprikaen i tynne strimler. Børst soppen fri for eventuelle jordrester og kutt den i skiver.
- 2. Svinekjøtt:** Varm opp en gryte til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 3 minutter, eller til det har en gyllen stekeskorpe. Krydre med litt salt og pepper, og ha kjøttet over på en tallerken.
- 3. Kremet pasta, fortsettelse:** Varm opp gryten fra punkt 2 til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek løken, hvitløken og soppen i 3–4 minutter, til soppen har falt litt sammen. Tilsett paprikaen, crème fraîche, soppulveret og buljongen. La det hele få et raskt oppkok, skru ned varmen, og la det småkoke i 3–4 minutter. Vend inn pastavannet fra steg 1 og den ferdigkokte pastaen, og smak til med salt og pepper. Ha svinekjøttet tilbake i gryten, og vend om.
- 4. Tilbehør:** Skyll spinaten og vend den inn i pastagryten. God middag!



TIPS!

Du kan servere spinaten ved side av som en salat, hvis dere heller foretrekker det. Vend inn litt olivenolje, salt og pepper.