



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta i kremet spinatsaus med marinerte svinestrimler og revet Grande Premium

Pasta

200 g casarecce

Svinestrimler og squash

1 stk squash

300 g urtemarinert
svinekjøtt

Saus

1 stk gul løk

1 stk hvitløksfedd

50 g spinat

1 pakke grønnsaksbuljong

150 g crème fraîche

1 pakke sitruskrydder

1½ dl vann ^B

Tilbehør

50 g ruccola

1 pakke revet Grande
Premium

1 pakke chiliflak

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Pasta: Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2. Svinestrimler og squash: Skyll og kutt squashen i terninger. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek svinestrimlene i 3 minutter. Ha i squashen, og stek videre i 2 minutter. Skru ned varmen, og la det stå frem til servering.

3. Saus: Skrell og kutt løken i tynne skiver. Skrell og finhakk hvitløken. Skyll spinaten. Varm opp en kjele til middels varme, og ha i litt olje. Stek løken i 3 minutter, før du tilsetter hvitløken og spinaten. Stek det sammen i 1 minutt, og ha i grønnsakbuljongen og 1½ dl vann. Kok opp, og kjør sausen glatt med en stavmikser. Rør inn crème fraîche, og smak til med kryddermiksen, salt og pepper. Vend den ferdigkokte pastaen inn i sausen.

4. Tilbehør: Skyll og tørk ruccolaen. Strø ruccolaen, Grande Premium-osten og ønsket mengde av chiliflakene over retten ved servering.