



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta med kremet pepperoni- og paprikasaus, sukkererter og ruccolasalat

Pasta

200 g pasta

Kremet paprika- og pepperonisaus

1 stk rød paprika

150 g sukkererter

100 g pepperoni

½–1 glass paprikapesto

150 g matfløte

Sprø sitrontopping

½ stk sitron

75 g panering

🏠 1 ss smør

Ruccolasalat

50 g rucola

½ stk sitron

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

- 1 Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2 Kremet paprika- og pepperonisaus:** Skyll og rens paprikaen, og kutt den i strimler. Skyll og kutt sukkerertene i to på langs.
- 3 Sprø sitrontopping:** Skyll sitronen og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i 1 ss smør. Stek paneringen i 2–3 minutter til den blir lett gyllen. Skru av varmen og bland inn sitronskallet og litt salt. Ha det over i en serveringsskål.
- 4 Kremet paprika- og pepperonisaus, fortsettelse:** Skjær pepperonien i strimler. Bruk stekepannen fra punkt 3, og varm den opp til middels høy varme. Ha i litt olje, og stek pepperonistrimlene i 2–3 minutter, til de er gylne. Ha i sukkerertene og paprikaen, og stek det videre i 2–3 minutter. Tilsett paprikapesten og matfløten, og kok opp. La sausen småkoke i omtrent 5 minutter. Smak til med salt og pepper.
- 5 Ruccolasalat:** Skyll og tørk rucolaen, og kutt resten av sitronen i båter. Server pastaen med den kremete sausen, rucolasalaten, sitronbåtene og den sprø toppingen.