



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner 📅 Anbefales tidlig i uken.

Pasta casarecce og kremet saus med Favarittdeig servert med råkost og valnøtter

Casarecce

200 g pasta

Kremet saus med Favarittdeig

½ stk gul løk
50 g spinat
270 g favarittdeig
1 pakke
grønnsaksbuljong
150 g crème fraîche
½-1 pakke
sopp-/porcinipulver
🏠 ½ dl vann

Topping

½-1 pakke valnøtter
150 g råkostmiks
🏠 1 ss olivenolje

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Casarecce:** Kok pastaen som anvist på pakken.
- 2 Kremet saus med Favarittdeig:** Skrell og finhakk løken. Skyll spinaten.
- 3 Kremet saus med Favarittdeig, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek Favarittdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del Favarittdeigen i mindre biter og tilsett løken. Stek det videre i 2-3 minutter. Tilsett buljongen, crème fraîche og ½ dl vann og kok opp. Smak til med steinsoppulveret og litt salt og pepper.
- 4 Topping:** Grovhakk valnøttene. Ha råkostmiksen i en skål og vend inn 1 ss olivenolje, og litt salt og pepper.
- 5** Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, og vend den sammen med Favarittsaus og spinaten. Topp retten med råkostmiksen og valnøttene.

Tips fra kokken: Ha 2 ss eddik i råkostmiksen for en friskere smak, eller stek den raskt i litt olje.