



Steinsopp-tortelloni med kremet sopp og bacon

Sprøstekt bacon

150 g baconerninger

Grønnsaker i kremet saus

1 stk hvitløksfedd

1 stk rød paprika

50 g spinat

100 g minisjampinjong

150 g lett crème fraîche

1 stk sitron

Steinsopp-tortelloni

1 pakke tortelloni med steinsopp

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Kok opp lettsaltet vann i en kjele til pastaen.
2. **Sprøstekt bacon:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek baconerningene i 3–4 minutter, eller til de er gylne og sprø. Ha baconet over på en tallerken.
3. **Grønnsaker i kremet saus:** Skrell og finhakk hvitløken. Skyll, rens og kutt paprikaen i tynne skiver. Skyll spinaten i kaldt vann. Børst soppen fri for eventuelle jordrester, og kutt hver av dem i fire.
4. **Grønnsaker i kremet saus, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra punkt 2 til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek paprikaen og soppen i 2–3 minutter. Tilsett hvitløken, spinaten og crème fraîche, og la det hele småkoke i 1–2 minutter. Smak til med salt, pepper og litt saft fra sitronen.
5. **Steinsopp-tortelloni:** Tilbered tortelloniene som anvist på pakken i vannet fra steg 1. Sil vannet av pastaen, og vend tortelloniene inn med grønnsakene og sausen (se tips).
6. Kutt eventuelle rester av sitronen i båter, og server båtene til retten. Topp retten med baconet ved servering.



TIPS!

Blir sausen for tykk eller kornete kan den spes med litt av kokevannet fra pastaen til ønsket konsistens.