



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Gratinert steinsopptortelloni med squash og spinat, servert med ruccola- og tomatsalat

Gratinert steinsopptortelloni

½–1 stk squash
50 g spinat
100 g aromasopp
½–1 pakke matfløte
½–1 pakke grønnsaksbuljong
1 pakke persillade
1 pakke tortelloni med steinsopp
½–1 pakke revet Grande Premium

Ruccola- og tomatsalat

1 stk tomat
50 g ruccola

- 🏠 olje
- 🏠 1 krm salt
- 🏠 pepper
- 🏠 olivenolje

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Gratinert steinsopptortelloni, forberedelse:** Skyll squashen og spinaten, og børst soppen fri for jord. Kutt squashen og soppen i skiver.
- 3 **Gratinert steinsopptortelloni:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek squashen og soppen i 2–3 minutter, til det er gyllent. Krydre med litt salt og pepper. Tilsett fløten, buljongen og persilladen. Gi sausen et raskt oppkok. Skru ned varmen og la sausen småkoke i et par minutter til den har tyknet litt, og ta den av varmen.
- 4 **Gratinert steinsopptortelloni, fortsettelse:** Vend tortelloniene, spinaten og fløtesausen sammen i en ildfast form. Topp med den revne osten, og stek det hele midt i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til osten er gyllen.
- 5 **Ruccola- og tomatsalat:** Skyll tomaten og ruccolaen. Kutt tomaten i terninger, og bland den med ruccolaen i en serveringsskål. Vend inn litt olivenolje, salt og pepper.