



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fullkornspasta med kremet tomatsaus, bacon og spinat

Pasta

200 g fullkornslinguine

Kremet tomatsaus

1 stk gul løk
1 stilk stangselleri
1 stk rød paprika
50 g spinat
150 g baconterninger
1½ pakke tomatpuré
1 pakke oksebuljong
150 g crème fraîche
2 dl vann ^B

Salat

1 pakke cherrytomater
1 stk hjertesalat

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

sukker ^B

olivenolje ^B

eplesider-, hvitvins- eller

blank eddik ^B

^B Basisvare

1. Pasta: Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2. Kremet tomatsaus: Skrell og finhakk løken. Skyll og kutt stangsellerien og paprikaen i terninger, og skyll spinaten.

3. Kremet tomatsaus, fortsettelse: Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet i omtrent 5 minutter, til det er gyllent. Tilsett løken, stangsellerien og paprikaen, og stek videre i omtrent 3 minutter, til løken er blank. Tilsett tomatpuréen, 2 dl vann, oksebuljongen og crème fraîche. La det hele småkoke i 5 minutter. Smak til med salt, pepper og sukker. Vend inn spinaten rett før servering, og la det koke i 1–2 minutter, til spinaten har falt litt sammen.

4. Salat: Skyll tomatene og salaten. Riv salaten i biter og del tomatene i to, og ha det i en bolle. Drypp over litt olivenolje og eddik.