



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fullkornspasta, pepperoni og grønnsaker i crème fraîche-saus med rucola og revet ost

Pasta

200 g fullkornspenne

Crème fraîche-saus

1 stk rødløk

1 stk squash

80 g pepperoni

150 g lett crème fraîche

1 pakke grønnsaksbuljong

1–2 dl vann ^B

Servering

30 g rucola

½ pakke

balsamicovinaigrette

1 pakke revet Grande

Premium

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2. **Crème fraîche-saus, forberedelse:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Skyll og kutt squashen i terninger. Skjær pepperonien i strimler.

3. **Crème fraîche-saus:** Varm opp en tørr stekepanne til middels høy varme. Stek pepperonien i et par minutter, til den har sluppet litt av fett. Ha litt olje i stekepannen. Vend inn rødløken og squashen, og stek det hele i omtrent 5 minutter, til løken er gyllen.

4. **Crème fraîche-saus, fortsettelse:** Bland inn crème fraîchen, 1–2 dl vann og grønnsaksbuljongen. La det hele småkoke på lav varme i 5–6 minutter, til sausen er kremet. Smak til med salt og pepper.

5. **Servering:** Skyll og tørk rucolaen. Bland rucolaen og balsamicovinaigretten i en skål. Topp retten med Grande Premium-osten.