



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Steinsopptortelloni i kremet saus med sprøstekt bacon og spinat

Kremet saus med grønnsaker

½–1 stk rødløk
½–1 stk gul paprika
50 g spinat
150 g lett crème fraîche
1 pakke
grønnsaksbuljong
125 g grønne ertre
🏠 1 dl vann

Steinsopptortelloni

1 pakke tortelloni med steinsopp

Sprøstekt bacon

150 g bacon

Tilbehør

40 g krutonger

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Kremet saus med grønnsaker:** Skrell og grovhakk løken. Skyll og kutt paprikaen i terninger, og skyll spinaten i kaldt vann.
- 2 Kremet saus med grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp en vid stekepanne eller kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og paprikaen i 2–3 minutter, til løken er blank. Tilsett crème fraîche, 1 dl vann, grønnsaksbuljongen, spinaten og ertene, og la det hele småkoke i omtrent 2 minutter. Smak til med salt og pepper.
- 3 Steinsopptortelloni:** Tilbered tortelloniene som anvist på pakken. Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, men ta vare på litt av pastavannet. Spe ut den kremede sausen med litt av pastavannet hvis du synes den blir for tykk. Bland tortelloniene inn i sausen.
- 4 Sprøstekt bacon:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconterningene i 3–5 minutter, til de er gylne og sprø.
- 5 Servering:** Server urtekutongene til retten.