



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pasta med urtestekte biffstrimler, kremet mild ajvarsaus og spinat

## Pasta

200 g linguine

## Urtestekte biffstrimler

250 g strimlet storfekjøtt  
½–1 pakke urtemiks

## Kremet ajvarsaus

1 stk gul paprika  
1 stk rødløk  
1 pakke ajvar  
1 pakke crème fraîche  
1–2 dl pastavann <sup>B</sup>

## Servering

50 g spinat

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

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

2. **Urtestekte biffstrimler:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek biffstrimlene i et par minutter uten å røre i dem, slik at de får en gyllen stekeskorpe. Snu kjøttet og stek videre i to minutter til. Krydre med urtemiksen, litt salt og pepper mot slutten av steketiden, og ha kjøttet over på en tallerken.

3. **Kremet ajvarsaus:** Skyll og kutt paprikaen i strimler. Skrell og kutt løken i tynne skiver. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek grønnsakene under omrøring i omtrent 3 minutter, til de er blanke. Krydre med litt salt og pepper, og stek i ett minutt til. Vend inn ajvaren og crème fraîche, og øs over litt av pastavannet fra punkt 1 med en øse, til sausen har ønsket konsistens (se tips).

4. **Servering:** Skyll spinaten. Vend spinaten, kjøttet og den ferdigkokte pastaen inn med ajvarsausen, og smak eventuelt til med mer salt og pepper.



## TIPS!

Spar på litt av pastavannet for å tilpasse konsistensen på sausen etter alt er blandet sammen.