



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pestofylte pastaputer med kremet sopp, bacon og paprika

Pestofylte pastaputer

1 pakke girasoli med pesto

Kremet sopp og bacon

1 stk rødløk

1 stk rød paprika

200 g sjampinjong

1 pakke gressløk

1 pakke baconterninger

1 pakke crème fraîche

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Pestofylte pastaputer: Tilbered pastaputene som anvist på pakken. Spar på litt av pastavannet før du siler av pastaen.

2. Kremet sopp og bacon: Skrell løken, og skyll og rens paprikaen. Børst soppen fri for jord. Kutt paprikaen, løken og soppen i skiver. Skyll og finhakk gressløken.

3. Kremet sopp og bacon, fortsettelse: Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek baconterningene i 4–5 minutter, eller til de er gylne og sprø. Ha i løken, paprikaen og soppen, og stek videre i 2–3 minutter, til grønnsakene er lett gylne. Vend inn creme fraichen og omtrent ½ dl av pastavannet, og gi det hele et rask oppkok. Smak til med salt og pepper, og vend inn gressløken rett før servering (se tips).



TIPS!

Bland gjerne pastaputene inn i sausen!