



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta med steinsoppsaus, bakte beter, grønnkål og skjørøst

Bakte beter og grønnkål

1 stk gulbete
1 stk rødbete
50 g strimlet grønnkål

Pasta og grønne bønner

200 g casarecce
150 g grønne bønner
1 ss smør* ^B

Steinsoppsaus

1 pakke grønnsaksbuljong
150 g lett crème fraîche
½ pose glutenfri soyasaus
½-1 pakke
sopp-/porcinipulver
1 dl vann ^B

Skjørøst

1 pakke skjørøst

bakepapir (kan sløyfes) ^B
pepper ^B
olje ^B
salt ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Bakte beter og grønnkål:** Skrell betene og kutt dem i tynne båter (se tips). Fordel betene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek betene i ovnen i omtrent 20 minutter.
3. **Pasta og grønne bønner:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Skyll og del bønnene i to, og la dem koke med pastaen de siste 2 minuttene av pastaens koketid. Sil av vannet, og vend inn 1 ss smør før servering.
4. **Steinsoppsaus:** Kok opp 1 dl vann og grønnsaksbuljongen i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og rør inn crème fraîche og soyasausen. Smak til med soppulveret, salt og pepper.
5. **Bakte beter og grønnkål, fortsettelse:** Ha grønnkålen i en bolle, og vend inn litt olje og salt. Ta brettet med betene ut fra ovnen, og senk varmen til 200 grader varmluft. Vend på betene, og fordel grønnkålen på toppen. Stek videre i ovnen i omtrent 5 minutter, eller til kålen er sprø.
6. **Skjørøst:** Smuldre skjørøsten over retten ved servering.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ



TIPS!

Det er lurt å bruke engangshansker når du skreller betene da de lett farger av.