



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20 - 30 min 👤 2 porsjoner

Paprikakremet pasta med tynnskåret mørbrad servert med ruccola og Grana Padano

Paprikakremet pasta

200 g mezze maniche
1 stk rød paprika
1 stk sjalottløk
1 stk hvitløksfedd
½-1 pakke crème fraiche
1 pakke ajvar
🏠 1 dl pastavann

Mørbrad

300 g mørbrad
🏠 1 ss smør*

Servering

1 pakke Grana Padano
30 g ruccola

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Paprikakremet pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken, men ta vare på 1 dl av pastavannet før pastaen siles. Skyll og kutt paprikaen i tynne strimler. Skrell og kutt løken og hvitløken i tynne skiver.
- 2 Mørbrad:** Krydre kjøttet med salt og pepper. Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og 1 ss smør. Stek kjøttet i omtrent 2 minutter på hver side, til det har fått en gyllen stekeskorpe. Tilpass steketiden på kjøttet etter eget ønske. Ha kjøttet over på en tallerken, la det hvile i 5 minutter, og skjær det i tynne strimler før servering.
- 3 Paprikakremet pasta, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme, og ha i litt ny olje hvis det trengs. Stek løken, hvitløken og paprikaen under omrøring i omtrent 4 minutter, til det har falt litt sammen. Vend inn crème fraichen, ajvaren og 1 dl pastavann. Gi sausen et oppkok, og smak til med salt og pepper (se tips).
- 4 Servering:** Skyll ruccolaen. Vend den ferdigkokte pastaen inn med paprikasausen. Topp pastaen med ruccolaen og biffen, og finriv Grana Padanoen på et rivjern over retten.

Tips fra kokken: Hvis dere ønsker en jevnere konsistens på sausen kan den kjøres sammen med en stavmikser før den vendes inn med pastaen.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ