



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



25 MIN. TILBEREDNING

Pasta med wokstrimler og svampe i marsala flødesauce



XNEM

Hurtiglavet mad med inspiration fra hele verden

Det skal du bruge

140 g svampemix (champignon)

60 g svampemix (østershatte)

½ stk løg

1 stk hvidløg fed

300 g strimler af skinkeinderlår

250 g pasta frisk

2 spsk marsala, cooking wine

1 dl fløde

50 g babyspinat

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Rens svampene og skær dem i lidt mindre stykker. Pil og hak ½ løg og 1 fed hvidløg. Skyl spinat og dryp af.
- 2 Dup kødet tørt og linsteg det i olie ved høj varme. Kødet skal danne stegeskorpe og må ikke væske (så bliver kødet sejt).
- 3 Sæt kødet til side. Steg svampe, løg og hvidløg i 3-4 min.
- 4 Kog 250 g pasta al dente (så den stadig har bid) 2 min. i letsaltet vand.
- 5 Kom kødet tilbage på panden, tilsæt 2 spsk marsala vin og 1 dl fløde, kog op og smag til med salt og peber.
- 6 Bland med friskkogt pasta og spinat og servér.

Næringsværdier



Energi pr. portion: 3.071 kj / 734 kcal

Indhold

Pr. portion

Fedt	27,1 g
heraf mættede fedtsyrer	14,2 g
Kulhydrat	71,7 g
heraf sukkerarter	6,6 g
Protein	50,8 g
Salt	0,8 g
Kostfibre	7,3 g

Allergener



Æg, Gluten, Mælk



Vidste du at..

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Vi også har en app, som hedder 'RetNemt'. I app'en kan du nemt og hurtigt ændre din bestilling og valg af retter.