



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



25 - 35 MIN. TILBEREDNING

Pizzocheri: pasta i cremet sauce med salvie-kartofler

Det skal du bruge

1 stk bagekartoffel
35+35 g grana padano
½ stk hvidløg solo
½ pose bouillon, grøntsag
1 dl creme frisk
250 g pasta frisk
½ stk savoykål
1 tsk paprika
½ pose salvie

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
- 2 **Salvie-kartofler:** Skræl kartoflerne og skær i små tern. Pil hvidløg og skær i tynde skiver. Varm en stegepande op med lidt olie og steg kartoflerne i ca. 8 min. Vend hyppigt undervejs. Pluk imens salvie og hak fint. Tilsæt salvie og hvidløg og steg videre i 2 min. Smag til med salt og peber.
- 3 **Grana sauce:** Riv alt osten. Opløs bouillon i ½ dl kogende vand i en lille gryde og tilsæt creme frisk, paprika og halvdelen af osten. Rør sammen og sæt til side.
- 4 **Pasta og kål:** Fjern stokken fra savoykål og skær det i tynde strimler. Kom det i gryden med vand og kog det 5 min. Kom pastaen i og kog yderligere 2-4 min. Hæld vandet fra, men gem ½ dl.
- 5 Vend pasta, kål og kartofler med grana saucen og spæd til med lidt af pastavandet. Servér i dybe tallerkner og top med resten af osten.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Mælk, Selleri

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.

Næringsværdier

Energi pr. portion: 3.018 kJ / 721 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 20,4 g
heraf mættede fedtsyrer 10,2 g

Kulhydrat 99,3 g
heraf sukkerarter 4,8 g

Protein 35,1 g

Salt 2,4 g

Kostfibre 14,4 g