



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Gräddig spenatpasta med nötfärs och dragon

Spenat- och nötfärspasta

Morot 1 st
Gul lök 1 st
Vitlök 2 klyftor
Nötfärs 250 g
Vispgrädde 1 dl
Torkad dragon 2 tsk
Babyspenat 65 g
🏠 Olivolja
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar
🏠 Sambal oelek 1 tsk
🏠 Mjölk 1 dl
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning

Till servering
Spaghetti 200 g

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Förberedelse:** Skala och tärna morot smått. Finhacka gul lök och vitlök.
3. Koka spaghetti enligt anvisning på förpackningen.
4. **Spenat- och nötfärspasta:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och bryn nötfärs ca 2 min. Tillsätt grönsakerna, salt och nymald svartpeppar, fräs ytterligare ca 3 min. Rör ner sambal oelek, mjölk, vispgrädde, smulad kycklingbuljong och torkad dragon. Låt koka ihop ca 3 min.
5. Häll av pastan men spara lite pastavatten när du håller av. Lägg tillbaka pastan i kastrullen och blanda ner babyspenat och pastasåsen. Rör tills all spenat mjuknat. Späd eventuellt med lite pastavatten om pastan känns torr. Servera direkt.