



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

🕒 Rask å lage

Kjøtt- og grønnsakskarbonader med ovnsbakt brokkoli, pasta og kremet paprikapesto

Pasta med kremet paprikapesto

200 g pasta
½–1 glass paprikapesto
½–1 pakke lettrømme

Ovnsbakte grønnsaker

½–1 stk gul paprika
½–1 stk brokkoli
½–1 stk rødløk

Karbonader

450 g karbonader med grønnsaker

🏠 salt

🏠 olje

🏠 pepper

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, men spar på omtrent 1 dl av pastavannet.
- 3 **Ovnsbakte grønnsaker:** Skyll, rens og kutt paprikaen i grove terninger. Del brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i biter. Skrell og kutt rødløken i båter. Fordel grønnsakene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene midt i ovnen i 12–15 minutter.
- 4 **Karbonader:** Fordel karbonadene i en ildfast form, og stek dem under grønnsakene i ovnen i 10–12 minutter, eller til de er gjennomvarme.
- 5 **Pasta med kremet paprikapesto:** Bland paprikapestoen og lettrømmen med den ferdigkokte pastaen, og spe med ønsket mengde av pastavannet (se tips).
- 6 Vel bekomme!



TIPS! Du kan også blande paprikapestoen med lettrømmen, og servere det ved siden av.