



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

🕒 Middels rask å lage

Steinsoppravioli med sjampinjong i kremet spinatsaus, toppet med sprøstekt bacon og syrlig rødkål

Sopp i kremet spinatsaus

½ stk gul løk
 ½–1 stk kinesisk hvitløk
 100 g sjampinjong
 50 g spinat
 ½ ss sitronskall
 150 g lett crème fraîche
 🏠 ½ dl vann

Steinsoppravioli

1 pakke ravioli med
 steinsopp

Sprøstekt bacon

150 g baconterninger

Syrlig rødkål

100 g finsnittet rødkål
 ½ stk sitron

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 sukker

- 1 Sopp i kremet spinatsaus:** Skrell løken og hvitløken. Børst soppen fri for jord. Skyll spinaten og sitronen. Finhakk løken og hvitløken, og del soppen i to. Finriv ½ ss av skallet fra sitronen (kun det gule) på et rivjern. Varm opp en stekepanne eller kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, hvitløken og soppen i omtrent 2 minutter, eller til løken er blank.
- 2 Sopp i kremet spinatsaus, fortsettelse:** Ha i crème fraîche, og la det koke i 2 minutter. Vend inn spinaten, og smak til med salt, pepper og skallet fra sitronen.
- 3 Steinsoppravioli:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Ha ½ dl av pastavannet i spinatsausen, litt etter litt, til sausen har ønsket konsistens. Kok det hele i 1 minutt. Vend ravioliene forsiktig inn i spinatsausen rett før servering.
- 4 Sprøstekt bacon:** Varm opp en tørr stekepanne til høy varme, og stek baconterningene i 2–3 minutter, eller til de er sprøstekte. Ha baconet over i en liten skål.
- 5 Syrlig rødkål:** Varm opp stekepannen fra punkt 4 til middels høy varme, og stek rødkålstrimlene i 2–3 minutter. Dryss over litt sukker og salt, og press over saften fra halve sitronen. La det koke i 2–3 minutter, til væsken har kokt inn i kålen.
- 6 Servering:** Topp steinsoppraviolien med det sprøstekte baconet og den syrlige rødkålen.



TIPS! Server gjerne et godt brød ved siden av.