



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

⌚ Middels rask å lage

Hvitløksmarinert svinebiff med linguine i paprikapesto og krydderstekte grønnsaker

Linguine i paprikapesto

200–250 g pasta

1 glass paprikapesto

Krydderstekte grønnsaker

1 stk rødløk

100 g sjampinjong

½–1 stk gul paprika

½ bunt bladpersille

1 pakke middelhavskrydder

Hvitløksmarinert svinebiff

350 g hvitløksmarinert

svinebiff

Topping

½ bunt bladpersille

 salt pepper olje

- 1 Linguine i paprikapesto:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2 Krydderstekte grønnsaker:** Skrell rødløken. Børst soppen fri for jord. Skyll og rens paprikaen. Kutt løken i tynne båter, del soppen i to, og kutt paprikaen i tynne strimler. Skyll persillen, og grovhakk halvparten.
- 3 Hvitløksmarinert svinebiff:** Krydre svinebiffene med pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek svinebiffene i 2–3 minutter på hver side. Ha biffene over på en tallerken, og la dem hvile frem til servering. Kutt svinebiffene i skiver.
- 4 Krydderstekte grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra punkt 3 til høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene i omtrent 2 minutter. Krydre med salt, pepper og middelhavskrydderet, og vend inn den grovhakkede persillen.
- 5 Linguine i paprikapesto, fortsettelse:** Sil vannet av pastaen, men spar på ½ dl av kokevannet. Ha pastaen tilbake i kjelen, og vend inn paprikapesten og litt av kokevannet.
- 6 Topping:** Dryss resten av persillebladene over retten.



TIPS! Du kan også kutte kjøttet i strimler og steke det med grønnsakene, hvis du ønsker det.