



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

## Ravioli med steinsopp i kremet saus med sprøstekt bacon og spinat

### Kremet saus med grønnsaker

½-1 stk rødløk  
½-1 stk gul paprika  
50 g spinat  
150 g lett crème fraîche  
1 pakke  
grønnsaksbuljong  
125 g grønne ertre  
🏠 1 dl vann

### Ravioli med steinsopp

1 pakke ravioli med  
steinsopp

### Sprøstekt bacon

150 g bacon

### Tilbehør

40 g krutonger med  
urter

🏠 salt  
🏠 pepper  
🏠 olje

- 1 Kremet saus med grønnsaker:** Skrell og grovhakk løken. Skyll og kutt paprikaen i terninger, og skyll spinaten i kaldt vann.
- 2 Kremet saus med grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp en vid stekepanne eller kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og paprikaen i 2-3 minutter, til løken er blank. Tilsett crème fraîche, 1 dl vann, grønnsaksbuljongen, spinaten og ertene, og la det hele småkoke i omtrent 2 minutter. Smak til med salt og pepper.
- 3 Ravioli med steinsopp:** Tilbered ravioliene som anvist på pakken. Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, men ta vare på litt av pastavannet. Spe ut den kremede sausen med litt av pastavannet hvis du synes den blir for tykk. Bland ravioliene inn i sausen.
- 4 Sprøstekt bacon:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconterningene i 3-5 minutter, til de er gylne og sprø.
- 5 Servering:** Server urtekrutongene til retten.

**Tips fra kokken:** Server litt ristede pinjekjerner eller valnøtter til retten.