



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

⌚ Middels rask å lage

Biffstrimler og sopp med pasta i kremet peppersaus, ovnsbakt gresskar og spinat

Ovnsbakt gresskar

½ stk flaskegresskar

1 stk sitron

Pasta i kremet peppersaus

150–200 g pasta

50 g spinat

½–1 pakke peppersaus

Biffstrimler og sopp

½–1 stk gul løk

100 g sjampinjong

300 g storfestrimler

 bakepapir (kan sløyfes) olje salt pepper sukker

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakt gresskar:** Del gresskaret, og fjern innmaten med en skje. Skjær av skallet med en skarp kniv, og kutt gresskarkjøttet i omtrent 1 cm store terninger. Ha gresskarterningene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt, pepper og sukker. Del sitronen, og klem saften over gresskarterningene. Stek gresskarterningene i ovnen i omtrent 20 minutter eller til de er møre. Snu på terningene en til to ganger under steking.
- 3 **Pasta i kremet peppersaus:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Skyll og tørk spinaten.
- 4 **Biffstrimler og sopp:** Skrell løken, og børst soppen fri for jord. Kutt løken i strimler, og del soppen i to. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek biffstrimlene i 2–3 minutter. Ha i løken og soppen, og stek videre i 1–2 minutter. Krydre med salt og pepper.
- 5 **Pasta i kremet peppersaus, fortsettelse:** Sil vannet av pastaen. Ha sausen i pastakjelen, og kok opp. Ha spinaten og pastaen i sausen, og varm opp i 2 minutter.
- 6 Nyt måltidet!

**TIPS!** Høvl gjerne over parmesan, og dryss over persille ved servering.