



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta linguine med svinestrimler og squash i kremet fløtesaus

Pasta linguine
200 g pasta

Svinestrimler og squash i kremet fløtesaus

1 stk sjalottløk
½ stk squash
100 g aromasopp
300 g kryddermarinerte svinestrimler
½ pakke tomatpuré
1½ dl matfløte
🏠 1 dl pastavann

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Pasta linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, men spar påomtrent 1 dl av pastavannet.
- 2 Svinestrimler og squash i kremet fløtesaus, forberedelse:** Skrell og kutt sjalottløken i skiver. Skyll og kutt squashen i terninger. Børst soppen fri for jord, og del den i to.
- 3 Svinestrimler og squash i kremet fløtesaus:** Varm opp en stor gryte til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter, til det er gyllent. Ha i løken, soppen og squashen, og stek videre i 1–2 minutter. Krydre med salt og pepper. Bruk gjerne to stekepanner, en til kjøtt og saus, og en til grønnsakene.
- 4 Svinestrimler og squash i kremet fløtesaus, fortsettelse:** Bland inn tomatpuréen. Tilsett fløten og omtrent ½ dl av pastavannet, og la det hele småkoke på lav varme i 2–3 minutter. Spe på med mer av pastavannet hvis du synes fløtesausen blir for tykk.
- 5 Bon appétit!**

Tips fra kokken: Stek litt finhakket hvitløk med grønnsakene for ekstra smak.