



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta i grønn pesto med bønner, ruccola og ovnsgrillet pepperoni og paprika

Ovnsgrillet pepperoni og paprika




1 stk gul løk
1 stk rød paprika
100 g pepperoni

Pasta og grønne bønner i grønn pesto

200 g pasta
150 g grønne bønner
2 pakker basilikumpesto

Topping

50 g ruccola

-  bakepapir (kan sløyfes)
-  salt
-  pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Ovnsgrillet pepperoni og paprika:** Skrell løken. Skyll og rens paprikaen. Kutt løken og paprikaen i store terninger, og del pepperoniskivene i to.
- 3 **Ovnsgrillet pepperoni og paprika, fortsettelse:** Fordel løken, paprikaen og pepperonien utover et stekebrett som er dekket med bakepapir. Stek brettet i oven i omtrent 15 minutter. Vend på grønnsakene og pepperonien et par ganger under steketiden.
- 4 **Pasta og grønne bønner i grønn pesto:** Kok pastaen etter anvisningen på pakken. Rens og del de grønne bønnene i to. La bønnene koke med pastaen de siste 2 minuttene av pastaens koketid.
- 5 **Topping:** Skyll og tørk ruccolaen.
- 6 **Pasta og grønne bønner i grønn pesto, fortsettelse:** Sil vannet av pastaen og bønnene, og vend inn pestoen. Krydre med salt og pepper.
- 7 Server pestopastaen med de ovnsbakte grønnsakene og pepperonien, og topp med ruccolaen.

Tips fra kokken: Hvis du ønsker kan du steke paprikaen, løken og pepperonien i en stekepanne.