



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Fullkornslinguine med sprøstekt parmaskinke, sjampinjong og hjemmelaget spinatsaus

Fullkornslinguine og brokkoli
200 g fullkornslinguine
½ stk brokkoli

Hjemmelaget spinatsaus
100 g spinat
1 stk sjalottløk
150 g crème fraîche
½ pakke hønsbuljong
2 dl vann

Sprøstekt parmaskinke og sjampinjong
100 g sjampinjong
1 pakke parmaskinke

Cherrytomater
1 pakke cherrytomater

olivenolje
olje
salt
pepper

- 1 Fullkornslinguine og brokkoli:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann og tilbered pastaen som anvist på pakken. Kutt brokkolien i buketter. Skrell stilkene og kutt dem i skiver. La brokkolien koke med pastaen de siste 3–4 minuttene av pastaens koketid. Hell av vannet, og vend inn litt olivenolje.
- 2 Hjemmelaget spinatsaus:** Skyll og tørk spinaten. Skrell og finhakk sjalottløken. Varm opp en kjele til middels varme, og tilsett litt olje. Stek sjalottløken i omtrent 2 minutter, til den er blank. Ha i spinaten, og stek den i 2–3 minutter, til den har falt litt sammen. Ha på crème fraîche, hønsbuljongen og 2 dl vann, og kok opp. Kjør sausen til en jevn saus med stavmikser, og smak til med salt og pepper.
- 3 Sprøstekt parmaskinke og sjampinjong:** Rens og kutt sjampinjongen i fire. Kutt parmaskinken i strimler. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek parmaskinken i omtrent 4 minutter, eller til den er blitt litt sprø. Ha den over på en tallerken. Stek så soppen i omtrent 4 minutter, og krydre med litt salt og pepper. Bland parmaskinken og soppen sammen før servering.
- 4 Cherrytomater:** Skyll og kutt cherrytomatene i to, og ha dem i en skål. Bland inn litt olivenolje, salt og pepper.
- 5 Servering:** Topp pastaen med spinatsausen, den sprøsteekte parmaskinken, sjampinjongen, brokkolien og cherrytomatene.

Tips fra kokken: Parmaskinkechips; fordel skinken på stekebrett med bakepapir, og stek dem på 200 grader varmluft i stekeovnen. Det tar omtrent 10 minutter.