



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 basilikumolje

200 g pasta
150 g grønne bønner
2 pakker basilikumolje

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 basilikumolje:** 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 basilikumolje, fortsettelse:** Sil vannet av pastaen og bønnene, og vend inn basilikumoljen. Krydre med salt og pepper.
- 7 Server pastaen 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.