



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pasta med kremet pepperoni- og paprikasaus, sukkererter og ruccolasalat

## Pasta

200 g pasta

## Kremet paprika- og pepperonisaus

1 stk rød paprika  
150 g sukkererter  
100 g pepperoni  
½–1 glass paprikapesto  
150 g matfløte

## Sprø sitrontopping

½ stk sitron  
75 g panering  
🏠 1 ss smør

## Ruccolasalat

50 g ruccola  
½ stk sitron

🏠 salt  
🏠 pepper  
🏠 olje

- Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- Kremet paprika- og pepperonisaus:** Skyll og rens paprikaen, og kutt den i strimler. Skyll og kutt sukkerertene i to på langs.
- Sprø sitrontopping:** Skyll sitronen og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i 1 ss smør. Stek paneringen i 2–3 minutter til den blir lett gyllen. Skru av varmen og bland inn sitronskallet og litt salt. Ha det over i en serveringsskål.
- Kremet paprika- og pepperonisaus, fortsettelse:** Skjær pepperonien i strimler. Bruk stekepannen fra punkt 3, og varm den opp til middels høy varme. Ha i litt olje, og stek pepperonistrimlene i 2–3 minutter, til de er gylne. Ha i sukkerertene og paprikaen, og stek det videre i 2–3 minutter. Tilsett paprikapesten og matfløten, og kok opp. La sausen småkoke i omtrent 5 minutter. Smak til med salt og pepper.
- Ruccolasalat:** Skyll og tørk ruccolaen, og kutt resten av sitronen i båter. Server pastaen med den kremete sausen, ruccolasalaten, sitronbåtene og den sprø toppingen.