



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

## Pasta linguine med svinestrimler og squash i kremet fløtesaus

### Pasta

200 g linguine

### Svinestrimler og squash i kremet fløtesaus

1 stk rødløk

½ stk squash

100 g aromasopp

300 g urtemarinert svinekjøtt

1 pakke tomatpuré

1 pakke kokestabil matfløte

🏠 1 dl pastavann

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, men spar på omtrent 1 dl av pastavannet.
- 2 Svinestrimler og squash i kremet fløtesaus, forberedelse:** Skrell og kutt rødløken 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.
- 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:** Bruk gjerne to stekepanner, en til kjøtt og saus, og en til grønnsakene.