



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta i kremet gresskarsaus med nøttestekte kantareller og persille

Gresskarsaus

1 stk flaskegresskar
 2 stk gulrøtter
 1 stk gul løk
 1 stk hvitløksfedd
 1 pakke grønnsaksbuljong
 1 pakke sopp-/porcinipulver
 150 g crème fraîche
 1 pakke chiliflak
 1 stk sitron
 🏠 1½ dl vann

Pasta

200 g casarecce

Nøttestekte kantareller

100 g kantareller
 1 pakke hasselnøtter
 🏠 1 ss smør

Servering

1 bunt bladpersille
 🏠 bakepapir (kan sløyfes)
 🏠 olje
 🏠 salt
 🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Sett på en kjele med lettsaltet vann til koking av pastaen.
- 2 **Gresskarsaus, forberedelse:** Skrell gresskaret og del det i to på langs. Grav ut kjernen nederst. Skrell gulrøttene. Kutt gresskaret og gulrøttene i jevnstore, middels terninger. Fordel grønnsakene på et stekebrett med bakepapir, og bland inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 25–30 minutter, eller til de er gylne og møre. Skyll sitronen, og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern.
- 3 **Gresskarsaus:** Skrell og grovhakk løken og hvitløken. Varm opp en vid kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og hvitløken i omtrent 5 minutter, til løken er blank. Skru ned til lav varme.
- 4 **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken, i vannet fra punkt 1.
- 5 **Gresskarsaus, fortsettelse:** Ha halvparten av de ferdigstekte grønnsakene over i en serveringsskål. Ha resten av grønnsakene over i kjelen med løken og hvitløken. Varm opp kjelen til middels høy varme, og tilsett grønnsaksbuljongen, steinsoppulveret, crème fraîche, 1½ dl vann og ønsket mengde av chiliflakene. Kok opp, og kjør det hele sammen med en stavmikser. Smak til med litt saft fra sitronen, pepper og eventuelt litt salt. La den stå på lav varme frem til servering. Rør om innimellom.
- 6 **Nøttestekte kantareller:** Børst av eventuelle jordrester på soppene, og riv de største i mindre biter. Grovhakk hasselnøttene. Varm opp en stekepanne til middels varme. Stek soppene og nøttene i omtrent 3 minutter, i tørr panne. Tilsett 1 ss smør, og stek det videre i omtrent 2 minutter. Krydre med litt salt og pepper.
- 7 **Servering:** Skyll, rist og grovhakk persillen. Vend gresskarsausen inn med pastaen og topp med de bakte grønnsakene, kantarellene, bladpersillen og sitronskallet.