



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta og spinat med chilikremet sopp og sesamfrø

Pasta og spinat

200 g casarecce
50 g spinat

Topping

1 bunt bladpersille
½ stk rød chili
1 pakke sesamfrø
1 pakke revet Grande Premium

Chilikremet sopp

1 stk hvitløksfedd
1 pakke vårløk
2 stk portobello
100 g sjampinjong
½ stk rød chili
½ pakke tomatpuré
1 pakke kokestabil matfløte
1 pose glutenfri soyasaus
½ ss smør* ^B
1 dl pastavann ^B

olje ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Pasta og spinat:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Spar på 1 dl av pastavannet før pastaen siles. Skyll spinaten.
- 2. Topping:** Skyll og grovhakk persillebladene. Skyll og kutt hele chilien i tynne skiver. Ha persillen, chillien, sesamfrøene og den revne osten i hver sin liten serveringsskål (se tips).
- 3. Chilikremet sopp:** Skrell og kutt hvitløken i tynne skiver. Skyll og kutt vårløken i ringer. Rens og kutt soppen i tynne skiver. Varm opp en stor stekepanne til høy varme og ha i litt olje og ½ ss smør. Stek soppen og halvparten av chilien i omtrent 4 minutter. Tilsett tomatpureén, hvitløken og vårløken og stek videre i 1 minutt.
- 4. Chilikremet sopp, fortsettelse:** Tilsett matfløten med soppen, og la det koke i omtrent 1 minutt. Smak til sausen med pepper og soyasausen, og spe med pastavannet fra punkt 1.
- 5.** Vend den ferdigkokte pastaen og spinaten sammen med den chilikremede soppen, og ha over ønsket mengde topping ved servering.



TIPS!

Ha halvparten av den revne osten i sausen for ekstra god smak og fylde.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernåvennlig alternativ