



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kremet pasta med gyroskjøtt, erter og salat

Pasta

200 g linguine

Gyroskjøtt og saus

250 g grillet gyroskjøtt

1 pakke kryddermiks med sennep og dill

150 g lett crème fraîche

250 g erter

1 dl vann ^B

Salat

75 g Mamma Mia

salatblanding

1 pakke balsamicovinaigrette

olje ^B

^B Basisvare

1. Pasta: Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2. Gyroskjøtt og saus: Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek gyroskjøttet i 2–3 minutter, og tilsett kryddermiksen, crème fraîche og 1 dl vann. La det koke i omtrent 3 minutter, og tilsett ertene det siste minuttet.

3. Salat: Ha salaten over i en bolle og band inn balsamicovinaigretten.