



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Linguine med sprøstekt parmaskinke, sjampinjong og hjemmelaget spinatsaus

## Linguine og brokkoli

200 g linguine

½ stk brokkoli

## Hjemmelaget spinatsaus

100 g spinat

1 stk sjalottløk

150 g crème fraîche

½ pakke hønsebuljong

2 dl vann <sup>B</sup>

## Sprøstekt parmaskinke og sjampinjong

100 g sjampinjong

1 pakke parmaskinke

## Cherrytomater

1 pakke cherrytomater

olivenolje <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Linguine og brokkoli:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann og tilbered pastaen som anvist på pakken. Kutt brokkolien i buketter. Skrell stilken og kutt den i skiver. La brokkolien koke med pastaen de siste 3–4 minuttene av pastaens koketid. Hell av vannet, og vend inn litt olivenolje.
- 2. Hjemmelaget spinatsaus:** Skyll og tørk spinaten. Skrell og finhakk sjalottløken. Varm opp en kjele til middels varme, og tilsett litt olje. Stek sjalottløken i omtrent 2 minutter, til den er blank. Ha i spinaten, og stek den i 2–3 minutter, til den har falt litt sammen. Ha på crème fraîche, hønsebuljongen og 2 dl vann, og kok opp. Kjør sausen til en jevn saus med stavmikser, og smak til med salt og pepper.
- 3. Sprøstekt parmaskinke og sjampinjong:** Rens og kutt sjampinjongen i fire. Kutt parmaskinken i strimler. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek parmaskinken i omtrent 4 minutter, eller til den er blitt litt sprø. Ha den over på en tallerken. Stek så soppen i omtrent 4 minutter, og krydre med litt salt og pepper. Bland parmaskinken og soppen sammen før servering.
- 4. Cherrytomater:** Skyll og kutt cherrytomatene i to, og ha dem i en skål. Bland inn litt olivenolje, salt og pepper.
- 5. Servering:** Topp pastaen med spinatsausen, den sprøsteekte parmaskinken, sjampinjongen, brokkolien og cherrytomatene.



## TIPS!

Parmaskinkechips; fordel skinken på stekebrett med bakepapir, og stek dem på 200 grader varmluft i stekeovnen. Det tar omtrent 10 minutter.