



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