



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kremet pasta linguine med biffstrimler og karamellisert paprika

Kremet pasta

200 g linguine
1 pakke kokestabil matfløte
½–1 pakke sitruskrydder
½–1 pakke urtemiks
1 pakke Grana Padano
½ dl pastavann ^B

Biffstrimler

250 g marinerte biffstrimler

Karamallisert paprika

1 stk rød paprika
1 stk gul paprika
1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
1 ss smør* ^B
1 ts sukker ^B

pepper ^B

salt ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Kremet pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken, men ta vare på omtrent ½ dl av pastavannet før den siles.
- 2. Biffstrimler:** Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Ha i kjøttet, og la det steke uten å røre i det i 2 minutter, slik at det får en gyllen stekeskorpe. Snu på kjøttet, og stek videre i 1–2 minutter til. Ha kjøttet over på en tallerken.
- 3. Karamallisert paprika:** Skyll og kutt paprikaene i tynne strimler. Skrell løken og hvitløken, og kutt dem i tynne skiver. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme, og ha i 1 ss smør. Stek løken, hvitløken, paprikaene og 1 ts sukker under omrøring i omtrent 5 minutter, eller til det er mykt og gyllent. Krydre med litt salt og pepper, og vend inn biffstrimlene.
- 4. Kremet pasta, fortsettelse:** Ha pastavannet og fløten i kjelen etter pastaen, og gi det et oppkok. La sausen koke i 2 minutter, og smak til med urtemiksen, sitruskrydderet og eventuelt litt salt og pepper. Riv Grana Padano-osten på et rivjern, og vend den og den ferdigkokte pastaen inn med sausen.