



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pasta, pepperoni og grønnsaker i crème fraîche-saus med ruccola og revet ost

## Pasta

200 g casarecce

## Kremet saus

1 stk rødløk  
1 stk brokkoli  
80 g pepperoni  
150 g lett crème fraîche  
1 pakke grønnsaksbuljong  
1-2 dl vann <sup>B</sup>

## Servering

60 g ruccola  
½ pakke balsamicovinaigrette  
1 pakke revet Grande Premium

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Spar på 1-2 dl av pastavannet når pastaen siles.
- 2. Kremet saus, forberedelse:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Del brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Skjær pepperonien i strimler.
- 3. Kremet saus:** Varm opp en tørr stekepanne til middels høy varme. Stek pepperonien i et par minutter, til den har sluppet litt av fett. Tiltett litt olje, og vend inn rødløken og brokkolien. Stek det hele i omtrent 5 minutter, til det er gyllent.
- 4. Kremet saus, fortsettelse:** Bland inn crème fraîchen, grønnsaksbuljongen og 1-2 dl av pastavannet fra steg 1. La det hele småkoke på lav varme i 5-6 minutter, til sausen er kremet. Smak til med salt og pepper.
- 5. Servering:** Skyll og tørk ruccolaen, og bland den med balsamicovinaigretten i en skål. Topp retten med Grande Premium-osten.



## TIPS!

Bland gjerne osten inn i sausen, for en ekstra kremet konsistens.