



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Hvitløkskremet pasta med chevrebakte grønnsaker og spinat

## Chevrebakte grønnsaker

1 stk gul paprika  
1 stk tomat  
1 stk rødløk  
120 g chevre

## Kremet pasta

200 g mezze maniche  
50 g spinat  
1 stk hvitløksfedd  
1 pakke crème fraîche  
1 pakke grønnsaksbuljong  
1 pakke persillade  
1 ss smør\* <sup>B</sup>

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

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft, og kok opp lettsaltet vann i en kjele til pastaen.
2. **Chevrebakte grønnsaker:** Skyll paprikaen og tomaten, og skrell rødløken. Rens og kutt paprikaen i store biter. Del tomaten og rødløken i båter, og kutt chevren i skiver. Fordel grønnsakene i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Legg osten oppå, og bak det hele i ovnen i omtrent 12 minutter.
3. **Kremet pasta:** Kok pastaen i vannet fra punkt 1 som anvist på pakken. Skyll og tørk spinaten. Skrell og finhakk hvitløksfeddet.
4. **Kremet pasta, fortsettelse:** Sil vannet fra pastaen, og ha pastaen tilbake i kjelen. Vend inn 1 ss smør, spinaten, crème fraîche, buljongen og hvitløken, og smak til med salt, pepper og persilladen.
5. Fordel den kremede pastaen og spinaten i dype tallerkener og fordel de bakte grønnsakene og chevren oppå.



## TIPS!

Spe sausen med litt pastavann hvis du ønsker mer saus.

\* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivnalia alternativ