



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mager svinekam og pasta med mild grønnsakssaus

Mild grønnsakssaus

1 stk purre
½ stk squash
1 pakke persillade
1 pakke hønsebuljong
1 pakke revet Grande Premium
2 dl vann ^B

Svinekam

300 g mager svinekam i skiver
1 pakke sitruskrydder

Pasta i mild grønnsakssaus

200 g linguine
1 stk gulrot
½ stk squash

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Mild grønnsakssaus:** Del purren i to på langs, skyll den godt innvendig, og kutt den i skiver. Skyll og skjær det grønne skallet av squashen på langs, det skal brukes i pastaen i punkt 2. Kutt det hvite squashkjøttet i terninger. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek purren og squashen i omtrent 3 minutter, til purren er myk. Tilsett persilladen, hønsebuljongen og 2 dl vann, og kok i 2 minutter. Kjør det hele til en saus med en stavmikser. Vend inn Grande premium-osten, og smak til med salt og pepper.
- 2. Svinekam:** Krydre kjøttet med sitruskrydder, salt og pepper. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 4 minutter på hver side, til det er gjennomstekt. La kjøttet hvile i omtrent 5 minutter før det kuttes i skiver.
- 3. Pasta i mild grønnsakssaus:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Skrell gulroten, og kutt den og squashskallet i tynne strimler. Sil vannet av den ferdigkokte pastaen. Varm opp pastakjelen til høy varme, og ha i litt olje. Stek gulroten og squashen i 2 minutter. Ha pastaen tilbake i kjelen, og vend inn grønnsakssausen.



TIPS!

Ønsker du å korte ned på tilberedningstiden, kan du kutte kjøttet i strimler før du steker det.