



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Girasoli med pesto, sjampinjong i kremet spinatsaus, servert med sprøstekt bacon og salvie

Sjampinjong i kremet spinatsaus

1 stk sjalottløk
½–1 stk hvitløksfedd
100 g sjampinjong
50 g spinat
½ stk sitron
150 g lett crème fraîche
1 dl pastavann ^B

Sprøstekt bacon og salvie

½–1 bunt salvie
150 g baconterninger

Girasoli med pesto

1 pakke girasoli med pesto

Til servering

½ stk sitron
1 pakke Grana Padano

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Sjampinjong i kremet spinatsaus:** Skrell og finhakk sjalottløken og hvitløken. Børst soppen fri for jord, og kutt den i to. Skyll spinaten og sitronen. Finriv skallet (kun det gule) fra sitronen på et rivjern.
- 2. Sprøstekt bacon og salvie:** Skyll salvien og dra bladene av stilkene. Stek baconterningene i en stekepanne på middels høy varme 2–3 minutter, og ha i salviebladene. Stek det hele videre i 2–3 minutter under omrøring til både baconet og salvien er sprøstekt. Ha det over på en tallerken.
- 3. Sjampinjong i kremet spinatsaus, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, hvitløken og soppen i omtrent 2 minutter, eller til løken er blank. Ha i crème fraîche, og la det koke i 2 minutter. Vend inn spinaten, og smak til med salt, pepper og sitronskallet.
- 4. Girasoli med pesto:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Rør inn 1 dl av pastavannet i spinatsausen, litt etter litt, til sausen har ønsket konsistens. Kok det hele i 1 minutt. Vend pastaen forsiktig inn i spinatsausen rett før servering.
- 5. Til servering:** Del sitronen i båter, og finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Fordel pastaen, soppen og spinatsausen på tallerkener, og topp med baconet, salvien og osten. Server sitronbåtene til retten.