



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

GL 034\_2

# Pasta og spinat med chilikremet sopp og sesamfrø

## Pasta og spinat

200 g casarecce  
50 g spinat

## Topping

1 bunt bladpersille  
½ stk rød chili  
1 pakke sesamfrø  
1 pakke revet Grande Premium

## Chilikremet sopp

1 stk hvitløksfedd  
1 pakke vårløk  
2 stk portobello  
100 g sjampinjong  
½ stk rød chili  
½ pakke tomatpuré  
1 pakke kokestabil matfløte  
1 pose glutenfri soyasaus  
½ ss smør\* <sup>B</sup>  
1 dl pastavann <sup>B</sup>

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

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Pasta og spinat:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Spar på 1 dl av pastavannet før pastaen siles. Skyll spinaten.
- 2. Topping:** Skyll og grovhakk persillebladene. Skyll og kutt hele chilien i tynne skiver. Ha persillen, chillien, sesamfrøene og den revne osten i hver sin liten serveringsskål (se tips).
- 3. Chilikremet sopp:** Skrell og kutt hvitløken i tynne skiver. Skyll og kutt vårløken i ringer. Rens og kutt soppen i tynne skiver. Varm opp en stor stekepanne til høy varme og ha i litt olje og ½ ss smør. Stek soppen og halvparten av chilien i omtrent 4 minutter. Tilsett tomatpureén, hvitløken og vårløken og stek videre i 1 minutt.
- 4. Chilikremet sopp, fortsettelse:** Tilsett matfløten med soppen, og la det koke i omtrent 1 minutt. Smak til sausen med pepper og soyasausen, og spe med pastavannet fra punkt 1.
- 5. Vend den ferdigkokte pastaen og spinaten sammen med den chilikremede soppen, og ha over ønsket mengde topping ved servering.**



## TIPS!

Ha halvparten av den revne osten i sausen for ekstra god smak og fylde.

\* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivenlia alternativ