



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pasta med ragu på svinekjaker med spinat, paprika, sopp og Grana Padano

## Mezze Maniche

200 g pasta  
½ ss smør\* <sup>B</sup>

## Ragu på svinekjaker med spinat

1 stk gul løk  
50 g spinat  
1 pakke tomatpuré  
1 pakke oksebuljong  
300 g svinekjaker  
1 dl vann <sup>B</sup>

## Pannestekt paprika og sopp

1 stk rød paprika  
100 g aromasopp

## Tilbehør

1 stk Grana Padano

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Mezze Maniche:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.

**2. Ragu på svinekjaker med spinat:** Skrell og grovhakk løken, og skyll spinaten. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i omtrent 2 minutter, eller til den er blank. Tilsett tomatpuréen, og stek videre i 2 minutter.

**3. Ragu på svinekjaker med spinat, fortsettelse:** Ha i oksebuljongen, svinekjakene, kraften fra pakken og 1 dl vann. Kok det hele i omtrent 10 minutter, eller til væsken er godt kokt inn. Riv svinekjakene i mindre biter med to gafler, og smak til med salt og pepper. Vend inn spinaten rett før servering.

**4. Pannestekt paprika og sopp:** Skyll paprikaen, og børst soppen fri for jord. Kutt paprikaen i store terninger, og soppen i to. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek paprikaen og soppen i 3-4 minutter. Krydre med salt og pepper.

**5. Mezze Maniche, fortsettelse:** Sil vannet av pastaen, og vend inn ½ ss smør.

**6. Tilbehør:** Finriv Grana Padano-osten over retten ved servering.



## TIPS!

Topp gjerne pastaen med forskjellige friske urter hvis du har det tilgjengelig.

\* Du kan bytte ut inarediensen mot et allergivenlig alternativ