



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kremet pasta med gyroskjøtt, erter og salat

## Pasta

200 g linguine

## Gyroskjøtt og saus

250 g grillet gyroskjøtt

1 pakke kryddermiks med sennep og dill

150 g lett crème fraîche

250 g erter

1 dl vann <sup>B</sup>

## Salat

75 g Mamma Mia

salatblanding

1 pakke balsamicovinaigrette

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.

**2. Gyroskjøtt og saus:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek gyroskjøttet i 2–3 minutter, og tilsett kryddermiksen, crème fraîche og 1 dl vann. La det koke i omtrent 3 minutter, og tilsett ertene det siste minuttet.

**3. Salat:** Ha salaten over i en bolle og band inn balsamicovinaigretten.