



Pasta med kremet tomatsaus, bacon og spinat

Pasta

200 g linguine

Kremet tomatsaus

1 stk gul løk

1 stilk stangselleri

1 stk rød paprika

50 g spinat

150 g baconterninger

1½ pakke tomatpuré

1 pakke oksebuljong

150 g crème fraîche

2 dl vann ^B

Salat

1 pakke cherrytomater

1 stk hjertesalat

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

sukker ^B

olivenolje ^B

^B Basisvare

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

2. **Kremet tomatsaus:** Skrell og finhakk løken. Skyll og kutt stangsellerien og paprikaen i terninger, og skyll spinaten.

3. **Kremet tomatsaus, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet i omtrent 5 minutter, til det er gyllent. Tilsett løken, stangsellerien og paprikaen, og stek videre i omtrent 3 minutter, til løken er blank. Tilsett tomatpuréen, 2 dl vann, oksebuljongen og crème fraîche. La det hele småkoke i 5 minutter. Smak til med salt, pepper og sukker. Vend inn spinaten rett før servering, og la det koke i 1-2 minutter, til spinaten har falt litt sammen.

4. **Salat:** Skyll tomatene og salaten. Riv salaten i biter og del tomatene i to, og ha det i en bolle. Drypp over litt olivenolje.

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.