



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta med kremet pepperoni- og paprikasaus, sukkererter og ruccolasalat

Pasta

200 g casarecce

Kremet paprika- og pepperonisaus

1 stk rød paprika

150 g sukkererter

80 g pepperoni

½–1 glass paprikapesto

1 pakke kokestabil matfløte

Sprø sitrontopping

½ stk sitron

½–1 pakke panering

1 ss smør^B

Ruccolasalat

30 g ruccola

½ stk sitron

salt^B

pepper^B

olje^B

^B Basisvare

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

2. **Kremet paprika- og pepperonisaus:** Skyll og rens paprikaen, og kutt den i strimler. Skyll og kutt sukkerertene i to på langs.

3. **Sprø sitrontopping:** Skyll sitronen og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i 1 ss smør. Stek paneringen i 2–3 minutter til den blir lett gyllen. Skru av varmen og bland inn sitronskallet og litt salt. Ha det over i en serveringsskål.

4. **Kremet paprika- og pepperonisaus, fortsettelse:** Skjær pepperonien i strimler. Bruk stekepannen fra punkt 3, og varm den opp til middels høy varme. Ha i litt olje, og stek pepperonistriklene i 2–3 minutter, til de er gylne. Ha i sukkerertene og paprikaen, og stek det videre i 2–3 minutter. Tilsett paprikapesten og matfløten, og kok opp. La sausen småkoke i omtrent 5 minutter. Smak til med salt og pepper.

5. **Ruccolasalat:** Skyll og tørk ruccolaen, og kutt resten av sitronen i båter. Server pastaen med den kremete sausen, ruccolasalaten, sitronbåtene og den sprø toppingen.