



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 25 - 35 min 👤 2 porsjoner

Steinsopptortelloni med kremet purreløk, servert med sprøstekt bacon-topping

Bacon-topping

½ stk sitron
150 g baconterninger
1 pakke pankoa
1 pakke urtemiks

Kremet purre

1 stk purre
50 g spinat
1 pakke kokestabil
matfløte
1 pose glutenfri
soyasaus
½ stk sitron
🏠 1 dl pastavann
🏠 1 ss smør*

Tortelloni

1 pakke tortelloni med
steinsopp

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Kok opp rikelig med lettsaltet vann i en kjele til pastaen.
- 2 **Bacon-topping:** Skyll sitronen og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet under omrøring i 4–5 minutter, eller til det er gyllent og sprøtt. Vend inn pankoen, og la det steke i ett minutt til. Ha det hele over i en skål, og vend inn sitronskallet og urtemiksen.
- 3 **Kremet purre:** Snitt purren på langs, og skyll spinaten og purren godt innvendig. Kutt purren i tynne skiver. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek purren i omtrent 2 minutter, til den er blank. Krydre med litt salt og pepper, og vend inn fløten. Skru ned til lav varme, og la sausen småkoke mens pastaen tilberedes.
- 4 **Tortelloni:** Tilbered tortelloniene som anvist på pakken i vannet fra punkt 1. Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, men la det være igjen 1 dl av pastavannet i kjelen.
- 5 **Kremet purre, fortsettelse:** Ha spinaten i kjelen med pastavannet fra forrige punkt, og gi det er oppkok. La det koke i omtrent 2 minutter, til spinaten har falt sammen. Ha i 1 ss smør, og kjør det sammen til en jevn purè med en stavmikser. Vend spinatpurèen inn med den kremede purren, og smak til med soyasausen, saft fra sitronen og eventuelt litt salt og pepper.
- 6 Ha tortelloniene på tallerkener og topp med den kremede purren og bacon-toppingen.

Tips fra kokken: Hvis dere vil forenkle oppskriften litt kan spinaten vendes direkte inn med den kremede purren uten å lage purè av den.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivenlig alternativ