



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Steinsopptortelloni i kremet saus med parmaskinke og spinat

Kremet saus med grønnsaker

½-1 stk rødløk
½-1 stk rød paprika
50 g spinat
150 g lett crème fraîche
1 pakke grønnsaksbuljong
125 g grønne erter
1 dl vann ^B

Tortelloni

1 pakke tortelloni med steinsopp

Tilbehør

1 pakke parmaskinke

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Kremet saus med grønnsaker:** Skrell og grovhakk rødløken. Skyll, rens og kutt paprikaen i terninger, og skyll spinaten i kaldt vann.
- 2. Kremet saus med grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp en vid stekepanne eller kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og paprikaen i 2-3 minutter, til løken er blank. Tilsett crème fraîche, 1 dl vann, grønnsaksbuljongen, spinaten og ertene, og la det hele småkoke i omtrent 2 minutter. Smak til med salt og pepper.
- 3. Tortelloni:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, men ta vare på litt av kokevannet. Spe ut den kremede sausen med litt av kokevannet hvis du synes den blir for tykk. Bland pastaen inn i sausen.
- 4. Tilbehør:** Riv parmaskinken i strimler, og topp retten med dette.

TIPS!

Du kan også lage chips av parmaskinken som du topper retten med. Fordel parmaskinken utover et stekebrett med bakepapir. Stek skinken i ovnen på 200 grader i 5-6 minutter, til den er sprø.