



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta casarecce og kremet kjøttsaus med smak av steinsopp

Casarecce

200 g pasta

Kremet kjøttsaus med smak av steinsopp

½ stk gul løk

50 g spinat

275 g kjøttdeig

1 pakke hønsebuljong

150 g crème fraîche

½-1 pakke

sopp-/porcinipulver

🏠 ½ dl vann

Topping

1 pakke valnøtter

150 g råkostmiks

🏠 1 ss olivenolje

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Casarecce:** Kok pastaen som anvist på pakken.
- 2 Kremet kjøttsaus med smak av steinsopp:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Skyll spinaten.
- 3 Kremet kjøttsaus med smak av steinsopp, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter og tilsett løken. Stek det videre i 2-3 minutter, ellertil kjøttdeigen er gjennomstekt. Tilsett hønsebuljongen, crème fraîche og ½ dl vann og kok opp. Smak til med steinsoppulveret og litt salt og pepper.
- 4 Topping:** Grovhakk valnøttene. Ha råkostmiksen i en skål og vend inn 1 ss olivenolje, og litt salt og pepper.
- 5** Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, og vend den sammen med kjøttsausen og spinaten. Topp retten med råkostmiksen og valnøttene.

Tips fra kokken: Ha 2 ss eddik i råkostmiksen for en friskere smak, eller stek den raskt i litt olje.