

Pasta med Viktors soppsaus

Slik gjør du:

Kok pasta som anvist på pakken.

Rens soppen og skjær den i biter. Varm oljen i en panne og tilsett soppen. Stek soppen på middels varme til all væske er fordampnet og soppen er blank.

Skyll og finhakk salat og basilikum.

Tilsett tomater, salat og basilikum i pannen. Press over hvitløk. La alt koke i 5 minutter. Rør inn fløten, gi et nytt oppkok.

Server til pasta med salat og brød til.

Ingredienser

- 280 g pasta
- 150 g sjampinjong
- 150 g østerssopp
- 1 ss olje
- 1 god neve ruccolasalat
- ½ potte basilikum
- 1 boks hakkede tomater (400 g)
- 2 fedd hvitløk
- 1 dl matfløte
- 1 ts salt
- 1 krm pepper

Tilbehør:

- Salat og brød