

Spaghetti med flødesauce, spinat og champignon

Opskrift til 4 personer

Den nemmeste hverdagsvenlige pastaret for hele familien. Tilsæt evt. lidt sprød bacon, hvis du synes.

Forberedelsestid

10 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

20 minutter

Ingredienser

- 1 løg
- 2-3 fed hvidløg
- 250 g champignon
- 200 g frisk spinat
- 4 spsk. olivenolie
- 3 spsk. citronsaft
- 2 tsk. salt + 1/2 tsk. peber
- 3 dl fløde
- 1 pakke frisk spaghetti
- evt. en håndfuld pinjekerner som toppings

Sådan gør du

1. Hak løg fint og riv hvidløg
2. Skyl spinat og champignon grundigt og skær champignon i mindre stykker
3. Kom olien i en gryde eller en wok og svits løg og hvidløg af her i til det bliver blødt og gennemsigtigt
4. Kom så champignon ved og svits disse af i et par minutter til de tager farve
5. Tilsæt spinat og lad det falde sammen
6. Kom citronsaft, salt, peber og fløde ved og smag til
7. Kog den friske pasta i 4-5 minutter
8. Hvis du vil toppe retten med pinjekerner, kan du med fordel riste disse på en tør pande inden
9. Si vandet fra den kogte pasta og kom det over i wokken.
10. Server med de ristede pinjekerner