Pasta med ostepopsaus



Ingredienser

♥ 5 dl vann
♥ 235 g ostepop (1 stor pose Cheez Doodles, se tips)
♥ kvernet salt
♥ 500 g pasta

Fremgangsmåte

Kok opp vannet og ha det i en middels stor kjele.

Ha ostepop i kjelen.

Varm opp mens du rører av og til. Du vil etter hvert se at ostepopen gradvis begynner å smeltet.

Kok parallelt pastaen i godt saltet vann etter anvisning på pakken.

Når ostepopen har smeltet ferdig, pisker du sausen jevn og klumpfri med en visp.

Tilsett den ferdigkokte pastaen og rør rundt. Du vil se at ostesausen raskt legger seg rundt pastaen og gjør den kremete. Spe eventuelt med litt pastavann til du får en konsistens på sausen som er passe bløt. Smak eventuelt til med litt ekstra kvernet salt.

Serveres varm og nylaget!

Tips

♥ Ostepop (Cheez Doodles) fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene. Merk at jeg her har brukt en stor pose (235 gram ostepop).

♥ Hvis du vil spice opp ostepop-pastaen, kan du tilsette litt chilipulver i ostepopsausen før du blander inn den varme pastaen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pasta-med-ostepopsaus