Kremostpasta med pepper

Ingredienser



Kremostpasta med pepper:
♥ 3 ss smør
♥ 3 ss hvetemel
♥ 6 dl melk
♥ 375 g kremost med pepper (se tips)
♥ 1 ts hvitvinseddik
♥ 50 g parmesan
♥ 500 g spagetti (se tips)
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Ha smør og hvetemel i en mellomstor kjele. Varm opp på middels varme slik at smøret smelter og bland sammen til en jevning.

Spe gradvis med melken mens du rører og gir sausen et oppkok, slik at du får en tykk hvit saus.

Ta kjelen av platen og tilsett kremost. Rør til kremosten har smeltet.

Smak til sausen med hvitvinseddik, ferskrevet parmesan og rikelig med kvernet salt og pepper.

Rør i sausen slik at parmesanosten smelter. Det er meningen at sausen skal være tykk i konsistensen.

Kok pastaen al dente i kokende vann som anvist på pakningen. Løft pastaen ut av pastavannet og over i kjelen med kremostsausen. Det gjør ikke noe om litt av pastavannet følger med.

Vend pastaen sammen med kremostsausen. Juster eventuelt tykkelsen på sausen ved å tilsette litt ekstra pastavann.

Ha kremostpastaen over i en serveringsskål. Riv over litt mer parmesan og kvern over litt ekstra pepper.

Tips

♥ Jeg brukte her 3 pk kremost pepper (à 125 gram).

♥ Alle varianter pasta kan brukes til å lage kremostpasta. Jeg brukte her klassisk spagetti.

♥ Merk at denne kremostpastaen blir nokså mektig. Dersom du ønsker en lettere versjon, kan du redusere mengden kremostsaus og i stedet spe den ut med pastavann så den blir tynnere og drøyere i konsistensen. Kremostpastaen blir da mindre kremete, men fortsatt smakfull.

♥ Kremostpastaen blir tykkere hvis den blir stående fordi sausen da trekker inn i pastaen. Du kan da spe den ut med litt mer pastavann når du varmer den opp på nytt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/kremostpasta-med-pepper