



Ostfylld pasta med spenat & gorgonzolasås

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Ostfylld pasta med en härligt krämig sås smaksatt med spenat & gorgonzola.



INGREDIENSER

3 st påsar med ostfylld ravioli á 250 gram
2 dl creme fraiche
150 gram gorgonzola cremosa
1 påse färsk babyspenat (i love eco t ex)
2 dl mjölk
2 dl vispgrädde
2 msk mjöl
1 st umami buljongtärning(kung markatta)
salt & svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blanda ihop mjölk, grädde, creme fraiche i en kastrull. Smula i buljongtärningen. Vispa ut mjölet i lite vatten och vispa ner i kastrullen.
- 2** Koka upp såsen, vispa i såsen lite då och då. Tillsätt spenat och gorgonzola och låt osten smälta.
- 3** Ta fram en stavmixer och mixa såsen. Såsen ska bli småputtra tills den tjocknar något. Smaka av med salt & svartpeppar.
- 4** Koka pastan enligt anvisning på paketen.
- 5** Lägg upp pastan på en tallrik och häll såsen över, servera en grönsallad till.