

Gratinerad spaghetti- pumpa med spenat och svamp!



Läs mer och hitta recept
på www.hebe.se eller
scanna in QR-koden.



Gratinerad spagettipumpa med spenat och svamp

2 port.

Ingredienser:

1 st spagettipumpa
salt

Fyllning:

2-3 klyftor vitlökar, efter
tycke och smak
1 tsk Olivolja
140 g babyspenat, färsk
100 g champinjoner,
skivade
1 dl vispgrädde
1 msk färskost, t. ex.
philadelphia
1 dl parmesan, riven
mozzarella, riven
salt o peppar, efter tycke
och smak

Gör så här:

Sätt ugnen på 175 grader. Tvätta och dela pumpan i 2 delar på längden. Gröp ut kärnorna. Salta och lägg sedan pumporna med köttssidan nedåt på en plåt. Slå i lite vatten i plåten, någon cm i botten räcker. Tillaga cirka 30 minuter. Köttet ska vara mjukt. Låt svalna lite och kröp sedan ur köttet genom att dra med en gaffel eller kniv i cirklar med start från mitten.

Stek champinjonerna i en stekpanna. Stek vitlöken i lite olja. Tillsätt spenaten och rör om tills den är blött. Lägg i champinjoner, grädde, färskost och parmesan och rör runt. Tillsätt salt och peppar och ta bort stekpannan från värmen.

När pumpan är klar, låt den svalna och använd en gaffel för att dra loss köttet.

Häll såsen över varje bit, rör och blanda och riv lite mozzarella över och parmesan om man vill. Tillaga pumpan i 170 grader i 20 minuter eller tills den fått fin färg. Servera.