

Tortellini med skinka, champinjoner och broccoli



Söndagar är för min del den dagen jag brukar laga mat till veckans matlådor på jobbet. Jag gör ofta pastarätter då jag tycker det är det som blir godast när man värmer det på jobbet. Detta receptet är en variant av min vanliga pasta sås men här gjord med tortellini istället för vanlig pasta och med lite vad som fanns i kylskåpet. Pasta är en perfekt sak att göra på rester som blir över från helgens maträtter och här kombineras strimlad skinka med champinjoner och broccoli och blir en god välsmakande rätt.

Cirka 250 gram broccoli
2 paket färsk tortellini á 250 gram
5 dl Crème fraiche
Cirka 150 gram strimlad skinka
250 gram champinjoner
1 msk kalvfond

Koka tortellinin enligt anvisning, om du använder fryst broccoli kokas den snabbt på ett par minuter och läggs åt sidan. Dela champinjonerna i mindre bitar och stek de tills vätskan har försvunnit, häll på skinka, broccoli och crème fraiche, låt koka upp, häll i fonden och smaka av med salt och peppar. När tortellinin är färdig lyfts den i såsen med en hålslev och får koka med någon minut innan rätten serveras.