**Restepasta med sopp og grønnsaker**

Ofte har man liggende flere varianter av pasta i skapet. Og ofte er det ikke nok til en hel familiemiddag av noen av de. Da kan man lage slik restepasta. Det som du må tenke på er koketiden. Forskjellige pastaer har forskjellig koketid. Så her må man ta tiden. Start med den som har lengst koketid, og fyll på med pastaen som har kortere tid etter hvert. I slike rot i hop så kan man også få brukt litt grønnsaksrester, om man har liggende. Her kommer oppskrift på den jeg lagde denne gangen.

**Du trenger**

(Til 4 personer)

400 gram diverse ukokt pasta

150 gram sopp

150 gram sukkererter

1 paprika

2 dl fløte

30 gram revet parmesan

0.5 dl av pastavannet

Salt etter ønske

Kvernet pepper etter ønske

Frisk basilikum

Smør/margarin til steking

**Slik gjør du**

Kutt opp paprika og ev. sopp i mindre biter. Bruk gjerne de grønnsakene du selv ønsker

Kok pasta etter anvisning på pakken. Husk tidsforskjellen

Fres grønnsakene og sopp i en panne med litt smør. 4-5 minutter

Tilsett litt pastavann og fløte. La koke inn i 3-4 minutter

Rør inn revet parmesan, smak til med salt og pepper

Bland så inn pasta

Topp med kvernet pepper, basilikum og litt revet parmesan rett før servering