



Bildet kan avvike fra oppskriften.



Pasta carbonara med bacon, grønne erter og Grande Premium-ost

Linguine

150–250 g pasta

Pastasaus

1 stk sjalottløk

150 g baconterninger

2 dl kremfløte

125 g grønne erter

Salat

1 stk hjertesalat

1 pakke reddiker

Topping

1 pakke revet Grande Premium

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

olivenolje ^B

^B Basisvare

- 1 **Linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2 **Pastasaus:** Skrell og finhakk sjalottløken. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet i omtrent 5 minutter, til det er sprøtt. Ha i sjalottløken, og stek videre i omtrent 2 minutter, til løken er gyllen. Rør inn fløten, og la det hele småkoke i 5 minutter. Ha i ertene, og smak til med salt og pepper.
- 3 **Salat:** Skyll og kutt salaten i strimler. Kutt reddikene i tynne skiver. Ha salaten og reddikskivene i en bolle, og drypp over litt olivenolje.
- 4 **Servering:** Vend pastasausen inn i pastaen, og topp retten med Grande Premium-osten.

Tips!

Topp retten med en eggeplomme, grovkvernet sort pepper, og drypp over litt olivenolje før servering.