



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kremet pasta med bacon, brokkoli, tomat og Grande Premium

Kremet saus med bacon

½ stk gul løk
1 pakke hønsebuljong
150 g baconterninger
150 g crème fraîche
2 dl vann ^B

Pasta og brokkoli

200 g casarecce
150 g brokkoli- og blomkålbuketter

Tilbehør

1 stk tomat
1 pakke revet Grande Premium

olje ^B
salt ^B
pepper ^B
smør* ^B

^B Basisvare

- 1. Kremet saus med bacon:** Skrell og finhakk løken. Kok opp 2 dl vann, og bland inn hønsebuljongen. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek baconet i omtrent 3 minutter, til det er gyllent. Tilsett løken, og stek videre i omtrent 2 minutter, til løken er blank. Tilsett crème fraîche. Ha i buljongvannet litt etter litt, juster mengden etter hvor tykk du vil ha sausen. Kok opp på middels varme, og smak til med salt og pepper. La sausen stå på lav varme frem til servering.
- 2. Pasta og brokkoli:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Kok brokkoli- og blomkålbukettene med pastaen de siste 3–4 minuttene av pastaens koketid. Hell av vannet, og bland inn litt olivenolje eller smør.
- 3. Tilbehør:** Skyll, og kutt tomaten i terninger. Topp retten med tomattingene og Grande Premium-osten ved servering.