



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Fuldkornspasta med pancetta og rucola

Det skal du bruge

200 g fuldkornspasta
130 g pancetta i tern
1 fed hvidløg
100 g slikærter (sugar snaps)
1½ dl piskefløde
½ pose sennep/dild
kryddermix
30 g rucola
1 pk tanelli ost

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Pasta:** Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog. Kog pastaen 10-15 min. efter hvor al dente du ønsker den.
- 2. Pancetta:** Steg pancetta på en tør pande til den er gylden. Pil og hak hvidløg fint. Kom hvidløg og ¾ dl vand på panden sammen med pancetta og lad det simre 5 min.
- 3. Flødesauce:** Skyl ærterne og skær dem i stykker på 1½ cm. Kom fløde, krydderi og ærter på panden. Lad det simre yderligere 3 min. og smag til med salt og peber.
- 4. Anret:** Skyl og tør rucola. Skær osten i tynde flager. Hæld vandet fra pastaen og vend den i saucen. Top retten med rucola og osteflager og servér.