



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta linguine i fløtesaus med bacon, skinke og grønne erter

Pasta i fløtesaus

200 g linguine
1 stk purre
100 g kokt skinke i strimler
125 g grønne erter
1 pakke matfløte
1 pakke hønsebuljong
1 dl pastavann ^B

Stekt bacon

150 g bacon

Topping

1 stk Grana Padano

olje ^B

smør* ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Ta vare på omtrent 1 dl av kokevannet før du siler pastaen.
- 2. Pasta i fløtesaus:** Del purren i to på langs, skyll den godt innvendig, og kutt den i tynne skiver.
- 3. Stekt bacon:** Varm opp en vid stekepanne eller kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconeringene i 4–5 minutter, til de er gylne. Ha baconet over på en tallerken.
- 4. Pasta i fløtesaus, fortsettelse:** Ha litt smør i stekepannen fra forrige punkt, og stek purren i omtrent 2 minutter, til den er blank. Tilsett skinken, ertene, fløten og hønsebuljongen. La sausen småkoke i 2–3 minutter, til sausen har tyknet litt. Vend inn pastaen, og smak til med salt og pepper. Tilsett litt av pastavannet dersom sausen blir for tykk.
- 5. Topping:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Topp retten med det stekte baconet og osten.