



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Hvide asparges med cremet linguine, tørsaltet bacon og trøffelolie

## Pasta

200 g pasta  
½ dl kogevand <sup>b</sup>

## Hvide asparges

250 g hvide asparges  
1 fed hvidløg

## Sauce med tørsaltet bacon

130 g tørsaltet bacon  
1 bæger creme fraiche 38%  
1 tsk trøffelolie  
½ pk oregano, frisk

## Topping

1 pk tanelli ost  
30 g rucola

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Pasta:** Sæt pastaen over i letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den. Gem lidt kogevand, inden du holder resten fra.
- 2. Hvide asparges:** Skræl asparges og knæk den hårde del af bunden. Del resten i 4-5 stykker. Pil og pres hvidløg.
- 3. Sauce med tørsaltet bacon:** Varm en pande op til høj varme og steg bacon i 2-3 min. Kom asparges og hvidløg på og steg videre 2-3 min. Pluk bladene af oregano og hak fint. Sluk for varmen og bland creme fraiche, trøffelolie og kogevand fra pastaen i. Tilsæt oregano i saucen til sidst.
- 4. Topping:** Riv osten og skyl salaten. Vend pasta i saucen og anret i dybe tallerkner. Top retten med revet ost og rucola.