



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 høsebuljong  
1 dl pastavann <sup>B</sup>

## Stekt bacon

150 g bacon

## Topping

1 stk Grana Padano

olje <sup>B</sup>

smør\* <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 høsebuljongen. 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.