



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kremet pasta med bacon, brokkoli, tomat og revet ost

## Kremet saus

½ stk gul løk  
150 g baconterninger  
150 g crème fraîche  
1 pakke persillade  
2 dl vann <sup>B</sup>

## Pasta og brokkoli

1 stk brokkoli  
200 g pasta

## Tilbehør

1 stk tomat  
1 pakke revet Grande Premium

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olivenolje <sup>B</sup>  
smør <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Kok opp en kjele med lettsaltet vann til koking av pastaen og brokkolien.
2. **Kremet saus:** Skrell og finhakk løken. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek baconet i omtrent 3 minutter, til det er sprøtt. Tilsett løken, og stek videre i omtrent 2 minutter, til løken er blank. Tilsett 2 dl vann og crème fraîche. Kok opp på middels varme, og smak til med persilladen, litt salt og pepper. La sausen stå på lav varme frem til servering.
3. **Pasta og brokkoli:** Tilbered pastaen som anvist på pakken i vannet fra punkt 1. Kutt brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i terninger. Kok brokkolien med pastaen de siste 3–4 minuttene av pastaens koketid. Hell av vannet, og bland inn litt olivenolje eller smør.
4. **Tilbehør:** Skyll og kutt tomaten i små terninger. Topp retten med tomattingene og Grande Premium-osten ved servering.



**TIPS!**

Bruk gjerne pastavannet til å spe sausen med.