



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig tomat- och parmesanpasta med knaperstekt kalkonbacon

Tomat- och parmesansås

Gul lök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Krossade tomater 1 förp
Vispgrädde 1 dl
Kycklingbuljong ¾ förp
Riven parmesan 25 g

Grönsaker

Cocktailtomater 250 g
Babyspenat 30 g

Till servering

Pasta 200 g
Kalkonbacon 100 g
Riven parmesan 25 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
Svartpeppar

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
2. **Tomat- och parmesansås:** Finhacka gul lök och vitlök. Hetta upp olivolja i en kastrull och fräs lök och vitlök ca 2 min. Tillsätt krossade tomater, vispgrädde och kycklingbuljong. Låt sjuda ca 5-6 min. Blanda ner riven parmesanost. Smaka av med salt och lite nymald svartpeppar. Om ni vill, mixa såsen slät med stavmixer.
3. **Grönsaker:** Halvera cocktailtomater. Lägg upp tomat och babyspenat i separata skålar, eller lägg allt i en skål och blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar.
4. Koka pasta enligt tidsangivelsen på förpackningen.
5. **Till servering:** Strimla kalkonbacon och stek frasig i en stekpanna med olivolja. Låt rinna av på lite hushållspapper.
6. Blanda nykokt pasta med tomat- och parmesansås. Lägg upp i tallrikar och toppa med riven parmesan och kalkonbacon. Servera med grönsaker.