



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Linguine med krämig parmesansås, kalkonbacon och gröna ärtor

Kalkonbacon

Kalkonbacon 100 g

Parmesansås

● Smör* ½ msk
● Vetemjöl* ½ msk
Mjolk 2 dl
Vispgrädde ½ dl
Kycklingbuljong ½ förp
Riven parmesan 50 g
Gröna ärtor 1 förp

Till servering

Linguine 200 g
Morot 2 st

Att ha hemma ●

Olja, Smör*, Vetemjöl*

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
2. **Kalkonbacon:** Strimla kalkonbacon. Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek ca 5 min, tills den är krispig. Lägg över på ett hushållspapper.
3. **Parmesansås:** Smält smör i en liten kastrull. Pudra över vetemjöl. Vispa ner mjölk, vispgrädde och kycklingbuljong. Sjud ca 5 min. Dra från värmen och vispa ner riven parmesan.
4. Koka pastan enligt anvisning på förpackningen.
5. Skala och skär morot i stavar.
6. Häll av pastan och lägg tillbaka i kastrullen. Blanda ner parmesansås och gröna ärtor. Servera med kalkonbacon och morotsstavar.