



Bildet kan avvike noe fra

# Linguine med persillepesto, bacon og fetaost

## Linguine

200 g pasta

## Stekt bacon og løk

1 stk rødløk

150 g baconterninger

## Topping

1 stk tomat

100 g fetaost

50 g ruccola

## Persillepesto

1 bunt bladpersille

½ stk hvitløksfedd

1 stk sitron

½–1 dl olivenolje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.

**2. Stekt bacon og løk:** Skrell og kutt rødløken i båter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet i et par minutter, til det er gyllent og sprøtt. Tilsett løken, og stek videre i omtrent 2 minutter, til løken er gyllen.

**3. Topping:** Skyll tomaten, og kutt den og fetaosten i terninger. Skyll og tørk ruccolaen.

**4. Persillepesto:** Skyll persillen, og ha den i et litermål. Skrell hvitløken, og ha den og ½–1 dl olivenolje i litermålet (se tips). Kjør blandingen glatt med en stavmikser. Smak til med saft fra sitronen, salt og pepper. Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, og vend inn persillepestoen.

**5. Servering:** Bland løken, baconet, tomaten, fetaosten og ruccolaen med pastaen før servering.



## TIPS!

For å lage en mer smakfull persillepesto, kan du tilsette litt revet parmesan eller en annen type ost. Opprinnelig er det pinjekjerner i pesto, men du kan også bruke cashewnøtter eller mandler. Rister du nøttene først, smaker de enda mer.