



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Linguine i kremet saus med grillbacon og frisk eple- og estragonsalat

Linguine

200 g linguine

Grillbacon

300 g grillbacon

Kremet saus

½–1 pakke crème fraîche

½–1 pakke

hønebuljong

🏠 1 dl pastavann

Eplesalat

½ stk rødt eple

½ bunt estragon

1 stk sitron

¼–½ stk spisskål

🏠 ½ ss olivenolje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

- 1 Linguine:** Kok pastaen som anvist på pakken, men ta vare på 1 dl av pastavannet når pastaen siles.
- 2 Grillbacon:** Kutt baconet i strimler. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet i 3–4 minutter, eller til det er gyllent. Ha baconet over på en tallerken.
- 3 Kremet saus:** Varm opp stekepannen fra punkt 2 til middels høy varme. Ha i crème fraîchen og buljongen, og gi det et raskt oppkok. Skru ned varmen og spe på med pastavannet fra steg 1 til sausen har ønsket konsistens. Vend baconet og den ferdigkokte pastaen inn i sausen, og smak til med litt salt og pepper.
- 4 Eplesalat:** Skyll eplet, estragonen og sitronen. Kutt spisskålen i tynne strimler. Dra bladene av stilken på estragonen og grovhakk dem. Kutt eplet i små terninger, og finriv sitronskallet (kun det gule). Bland sammen kålen, eplet, estragonen og sitronskallet i en serveringsskål. Smak til med saft fra sitronen, ½ ss olivenolje og litt salt og pepper.
- 5** Server den kremede pastaen med den friske eplesalaten ved siden av. Vel bekomme!