



Linguine med persilledressing, bacon og fetaost

Pasta

200 g linguine

Stekt bacon og løk

1 stk rødlok

150 g baconterninger

Topping

1 stk tomat

100 g fetaost

50 g ruccola

Persilledressing

1 bunt bladpersille

½ stk hvitløksfedd

1 stk sitron

½–1 dl olivenolje ^B

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Pasta: Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2. Stekt bacon og løk: Skrell og kutt rødloken 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. Persilledressing: Skyll persillen, og ha den i et litermål. Skrell hvitløken, og ha den og ½–1 dl olivenolje i litermålet. Kjør blandingen glatt med en stavmikser. Smak til med saft fra sitronen, salt og pepper. Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, og vend inn persilledressing.

5. Servering: Topp pastaen med løken, baconet, tomaten, fetaosten og ruccolaen ved servering.

Bildet kan avvike noe fra