



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig bacon- och svamppasta med rostad fänkål

Rostad fänkål

Fänkål 1 st

- Salt 1 krm
- Socker 1 krm

Pastasås

Champinjoner 200 g

- Pastavatten 1 dl
- Vispgrädd ½ dl
- Bacon 1 förp
- Parmesanost 1 bit
- Gul lök 1 st
- Vitlök 1 klyfta

Till servering

Linguine 200 g
Bladpersilja 20 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Pastavatten,
Salt, Socker,
Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
2. **Rostad fänkål:** Skär fänkål i mindre bitar och lägg i en ugnform. Blanda med lite olivolja, salt och socker. Rosta högt upp i ugnen ca 15 min.
3. **Förberedelse:** Skiva champinjoner och bacon. Hacka gul lök. Grovhacka bladpersilja. Riv parmesanost.
4. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen. Spara 1 dl av kokvattnet till steg 5.
5. **Pastasås:** Fräs bacon och champinjoner i en stekpanna på hög värme, ca 4 min. Tillsätt lök, pressad vitlök, lite salt och nymald svartpeppar. Fräs ytterligare ca 2 min. Tillsätt pastavatten och grädd. Dra från värmen och rör ner parmesanost.
6. Blanda ner pasta och rostad fänkål i pastasåsen. Smaka av med salt och rikligt med nymald svartpeppar. Strö över persilja och servera direkt.