



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Linguine med krämig bacon- och saffransås, färsk basilika och chili

Till servering

Linguine 200 g
Basilika 20 g

Bacon- och saffransås

Gul lök 1 st
Röd chili ½ st
Cocktailtomater 250 g
Tärnat bacon 1 förp
Vitlök 2 klyftor
Tomatpuré 1 förp
Saffran 1 förp
● Vatten 1 ½ dl
Vispgrädd ½ dl
Kycklingbuljong 1 påse

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
Svartpeppar, Vatten

1. Koka upp rikligt med lattsaltat vatten i en rymlig kastrull. Koka linguine enligt tidsangivelsen på förpackningen.
2. **Bacon- och saffransås:** Grovhacka gul lök. Skär röd chili i tunna skivor, tänk på att färsk chili kan variera i hetta så smaka gärna på den och använd efter egen smak. Halvera cocktailtomater.
3. Hetta upp lite olivolja i en stekgryta eller rymlig stekpanna. Fräs bacon ca 2 min. Tillsätt lök, röd chili och pressad vitlök. Fräs allt ytterligare 1 min. Blanda ner tomatpuré, cocktailtomater, saffran, vatten, vispgrädd och kycklingbuljong. Låt allt sjuda ca 5 min. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
4. Häll av pastan och blanda med bacon- och saffransåsen. Servera toppad med färsk basilika.