



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



20 MIN. TILBEREDNING

Pasta med pancetta og rucola

Det skal du bruge

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt 2+. De varer, der kun er angivet med én mængde, gælder for både 2 personer og 2+ personer.*

250 g pasta hvid
130 (200)* g pancetta i tern
½ stk hvidløg solo
120 g slikærter
1½ dl madlavningsfløde
40 g rucola salat
40 g goudatern

Du skal selv have:

Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Kog 250 g pasta i rigeligt letsaltet vand i 9 min.
- 2 Steg pancettaen på en tør pande til den er gylden. Pil og hak ½ hvidløg fint, kom hvidløg og ¾ dl vand på panden sammen med pancetta. Lad det simre 5 min.
- 3 Skyl ærterne og skær dem i stykker på 1½ cm. Tilsæt 1½ dl fløde og ærter til pancettaen på panden. Lad det simre yderligere 3 min. og smag til med salt og peber.
- 4 Skyl og tør rucola. Vend den i saucen sammen med afdryppet pasta.
- 5 Servér straks og drys med ca. 40 g goudatern.

Allergener

Gluten, Mælk

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Næringsværdier

Energi pr. portion: 3.646 kJ / 872 kcal
(4.214 kJ / 1.007 kcal)*

Indhold Pr. portion *(2+)

Fedt 36,5 (48,8)* g
heraf mættede fedtsyrer 17,2 (22,0)* g

Kulhydrat 100,5 (101,6)* g
heraf sukkerarter 9,4 g

Protein 35,2 (40,5)* g

Salt 2,6 (0,8)* g

Kostfibre 5,2 g