



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



20 MIN. TILBEREDNING

Lun pastasalat med bacon og goudatern

Det skal du bruge

150 g bacon
2 stilke bladselleri
1 stk skalotteløg
1 stk porre
250 g pasta frisk med spinat
1 drys basilikum
1 drys bredbladet persille
2 spsk balsamico lys
100 g grov luksus salat
150 g goudatern

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Steg bacon på en tør pande til det er sprødt. Læg på et stykke køkkenrulle. Tør panden af og gem den til grøntsagerne.
- 2 Pil løg og skær i små tern. Skyl bladselleri og porre og skær i tynde skiver. Steg grøntsagerne i lidt olie ved medium varme til de bliver bløde. Sæt til side.
- 3 Sæt vand over til pastaen. Skyl og tør krydderurterne. Blend dem med hvid balsamico og 3 spsk olie. Smag til med salt og peber.
- 4 Kog pasta i rigeligt letsaltet vand i 3 min.
- 5 Vend pasta og stegte grøntsager med salaten og fordel dressingen over. Vend forsigtigt bacon og goudatern i salaten og servér.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Mælk, Selleri, Svovldioxid

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:	4.376 kj / 1.046 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	61,8 g
heraf mættede fedtsyrer	21,1 g
Kulhydrat	74,8 g
heraf sukkerarter	9,7 g
Protein	47,6 g
Salt	4,4 g
Kostfibre	7,4 g