



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 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
100 g slikærter
1½ dl madlavningsfløde
40 g rucola salat
40 g goudatern

Du skal selv have:

Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Kog pasta i rigeligt letsaltet vand i 9 min.
- 2 Steg pancetta på en tør pande til den er gylden. Pil og hak hvidløg fint. Kom hvidløg og ¾ dl vand på panden sammen med pancetta og lad det simre 5 min.
- 3 Skyl ærterne og skær dem i stykker på 1½ cm. Tilføj 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 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: 3.285 kJ / 785 kcal
(3.852 kJ / 921 kcal)*

Indhold Pr. portion *(2+)

Fedt 30,4 (42,6)* g
heraf mættede fedtsyrer 13,3 (18,1)* g

Kulhydrat 95,6 (96,7)* g
heraf sukkerarter 6,0 g

Protein 32,4 (37,6)* g

Salt 2,5 (0,7)* g

Kostfibre 5,0 g