



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

# Cremet pasta med bacon, broccoli og tomat

## Det skal du bruge

½ stk løg  
150 g bacon  
2 dl creme fraiche  
½ pose hvidløg/persille kryddermix  
200 g pasta  
1 stk broccoli  
1 stk tomat  
1 pakke tanelli ost

## Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1 Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
- 2 **Sauce:** Skræl løg og hak det fint. Varm en stegepande med høj kant op med lidt olie. Steg bacon ca. 3 min. til det er sprødt. Tilsæt løg og steg videre i 2 min. til de er blanke. Tilsæt ½ dl vand, hvidløg/persille mix og creme fraiche. Kog op og smag til med salt og peber. Sluk og lad det stå.
- 3 **Pasta og broccoli:** Kog pastaen som anvist på pakken. Skær broccolien i buketter. **TIP:** Brug gerne stokken på broccolien. Kog broccoli med de sidste 4 min. Hæld vandet fra, vend pasta og broccoli med saucen og ½ spsk olivenolie.
- 4 Skær tomat i tern og riv osten. Anret pastaen og drys med tomat og revet ost.

## Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, 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: 3.912 kj / 935 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 50,7 g  
heraf mættede fedtsyrer 23,7 g

Kulhydrat 81,7 g  
heraf sukkerarter 12,0 g

Protein 37,9 g

Salt 3,0 g

Kostfibre 8,3 g