



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
½ pose persillade
2 dl creme fraiche
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 madlavningsfløde. 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