



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig bacon- och svamppasta med rostad fänkål

Rostad fänkål

Fänkål 1 st

🏠 Olivolja

🏠 Salt 2 krm

🏠 Socker 3 krm

Baconfräs

Champinjoner 200 g

Bacon 1 förp

Bananschalottenlök 1 st

🏠 Vitlök 1 klyfta

🏠 Salt 2 krm

🏠 Svartpeppar 1 krm

Gräddblandning

Parmesanost 1 bit

Vispgrädde ½ dl

🏠 Pastavatten 1 dl

🏠 Salt 1 krm

🏠 Svartpeppar

Till servering

Linguine 200 g

Bladpersilja 20 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Rostad fänkål:** Skär fänkål i mindre bitar och lägg i en smord ugnform. Blanda med lite olivolja, salt och socker. Rosta högt upp i ugnen ca 15 min.

3. **Baconfräs:** Skiva champinjoner och bacon. Finhacka bananschalottenlök. Fräs bacon och champinjoner i en stekpanna på hög värme, ca 4 min. Tillsätt lök, pressad vitlök, salt och nymald svartpeppar. Fräs ytterligare ca 2 min.

4. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen. Spara 1 dl av kokvattnet till steg 5.

5. **Gräddblandning:** Riv parmesan och lägg i en skål. Rör ner vispgrädde och det sparade kokvattnet. Krydda med salt och nymald svartpeppar.

6. Grovhacka bladpersilja. Blanda nykokt pasta med baconfräs, gräddblandning och rostad fänkål. Smaka av med salt och rikligt med nymald svartpeppar. Strö över persilja och servera direkt.