



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Spaghetti med krämig parmesansås, kalkonbacon och gröna ärtor

Kalkonbacon

Kalkonbacon 100 g

🏠 Neutral olja

Parmesansås

Mjök 2 dl

Vispgräde ½ dl

Kycklingbuljong ½ påse

Riven parmesan 50 g

Gröna ärtor 1 förp

🏠 Smör ½ msk

🏠 Vetemjöl ½ msk

Till servering

Spaghetti 200 g

Morot 2 st

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
2. **Kalkonbacon:** Strimla kalkonbacon. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek ca 5 min, tills den är krispig. Lägg över på ett hushållspapper.
3. **Parmesansås:** Smält smör i en liten kastrull. Pudra över vetemjöl. Vispa ner mjök, vispgräde och kycklingbuljong. Sjud ca 5 min. Dra från värmen och vispa ner riven parmesan.
4. Koka pastan enligt anvisning på förpackningen.
5. Skala och skär morot i stavar.
6. Häll av pastan och lägg tillbaka i kastrullen. Blanda ner parmesansås och gröna ärtor. Servera med kalkonbacon och morotsstavar.