



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Asiatisk casarecce med stimlet grillbacon og hjemmelaget sataysaus, sprøstekt brokkoli og sopp

Pasta

200 g casarecce

Honningglassert grillbacon

300 g grillbacon
1 pakke honning

Grønnsaker

1 stk brokkoli
100 g sjampinjong

Sataysaus

½ pakke chiliflak
1 pakke peanøtter
1 stk lime
🏠 1 ss sukker
🏠 1½ dl pastavann
🏠 2 ss soyasaus

Topping

½ pakke chiliflak
1 stk lime
🏠 salt
🏠 olje
🏠 pepper

- 1 Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken, men ta vare på 1½ dl av pastavannet når pastaen siles.
- 2 Honningglassert grillbacon:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconskivene i 2–3 minutter på hver side. Tilsett honningen og vend baconskivene godt inn i den. Legg baconet og honningen på en tallerken, og la det hvile i 2 minutter. Kutt kjøttet i strimler før servering.
- 3 Grønnsaker:** Del brokkolien i små buketter og skrell og kutt stilken i skiver. Børst soppen for eventuelle jordrester, og kutt dem i fire.
- 4 Grønnsaker, fortsettelse:** Skyll og tørk pannen fra punkt 2. Varm opp stekepannen til middels høy varme, og tilsett litt ny olje. Ha i brokkolien og soppen, og stek dem i omtrent 3 minutter, til de har fått en stekeskorpe. Smak til med litt salt og pepper.
- 5 Sataysaus:** Ha halve pakken med chiliflakene, 2 ss soyasaus, peanøttene, 1 ss sukker og saften fra halve limen i et litermål. Bruk en stavmikser eller blender, og kjø ingrediensene godt sammen, mens du sper på med pastavannet, litt og litt. Smak eventuelt til sausen med mer saft fra limen og salt.
- 6 Servering:** Skyll limen og kutt den i båter. Bland pastaen med sausen, og legg grønnsakene og baconet over. Topp retten med eventuelle rester av chiliflakene og limebåtene. God middag!

Tips fra kokken: Retten kan også serveres som en gryte, ved å blande sausen, baconet, pastaen og grønnsakene.