



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta linguine i fløtesaus med bacon, skinke og grønne erter

Pasta linguine i fløtesaus

200 g pasta
1 stk purre
100 g kokt skinke i strimler
125 g grønne erter
1 pakke matfløte
1 pakke høsebuljong
🏠 1 dl pastavann

Stekt bacon

150 g bacon

Topping

1 stk Grana Padano

🏠 olje
🏠 smør
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Pasta linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Ta vare på omtrent 1 dl av kokevannet etter at pastaen er ferdigkokt.
- 2 Pasta linguine i fløtesaus:** Del purren i to på langs, skyll den i kaldt vann, og kutt den hvite og lysegrønne delen av purren i tynne skiver.
- 3 Stekt bacon:** Varm opp en vid stekepanne eller kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconeringene i 4–5 minutter, til de er gylne. Ha baconet over på en tallerken.
- 4 Pasta linguine i fløtesaus, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra punkt 3 til middels høy varme, og ha i litt smør. Stek purren i omtrent 2 minutter, til den er myk. Tilsett skinken, ertene, fløten og høsebuljongen. La sausen småkoke i 2–3 minutter, til fløteblandingen har tyknet litt. Vend inn pastaen, og smak til med salt og pepper. Tilsett litt av pastavannet dersom sausen blir for tykk.
- 5 Topping:** Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Topp retten med det stekte baconet og osten.
- 6** God middag!