



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kremet pasta casarecce med bacon, brokkoli, tomat og Grande Premium

## Kremet saus

½ stk gul løk  
1 pakke grønnaksbuljong  
150 g baconterninger  
150 g crème fraîche  
2 dl vann <sup>B</sup>

## Casarecce og brokkoli

1 stk brokkoli  
200 g pasta

## Tilbehør

2 stk tomater  
1 pakke revet Grande Premium

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olivenolje <sup>B</sup>

smør <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Kremet saus:** Skrell og finhakk løken. Kok opp 2 dl vann, og bland inn grønnaksbuljongen. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek baconet i omtrent 3 minutter, til det er sprøtt. Tilsett løken, og stek videre i omtrent 2 minutter, til løken er blank. Tilsett crème fraîche. Ha i buljongvannet litt etter litt, juster mengden etter hvor tykk du vil ha sausen. Kok opp på middels varme, og smak til med salt og pepper. La sausen stå på lav varme frem til servering.
- 2. Casarecce og brokkoli:** Kutt brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i terninger. Tilbered pastaen som anvist på pakken. Kok brokkolien med pastaen de siste 3–4 minuttene av pastaens koketid. Hell av vannet, og bland inn litt olivenolje eller smør.
- 3. Tilbehør:** Kutt tomaterne i terninger. Topp retten med tomaterne og Grande Premium-osten ved servering.