



 2 PORTIONER

 4 DAGES HOLDBARHED

 20 MIN. TILBEREDNING

Lun pastasalat med bacon og gouda i tern



XNEM

Hurtiglavet mad med inspiration fra hele verden

Det skal du bruge

200 g bacon
2 stilke bladselleri
½ stk rødløg
1 stk porre
250 g pasta frisk med spinat
8 g krydderurteblanding (basilikum)
8 g krydderurteblanding (bred. persille)
½ dl balsamico lys
100 g grov luksus salat
100 g goudatern

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Steg 200 g bacon på en tør pande til det er sprødt. Læg på et stykke køkkenrulle. Tør panden af og gem den til grøntsagerne.
- 2 Skyl bladselleri, skær i tynde skiver. Pil ½ rødløg, skær i små tern. Skyl porren, snit fint. Steg grøntsagerne i lidt olie ved medium varme til de bliver bløde. Sæt til side.
- 3 Sæt vand over til pastaen. Skyl og tør krydderurterne, blend dem med 2 spsk olie og ½ dl hvid balsamico, smag til med salt og peber.
- 4 Kog pasta i rigeligt letsaltet vand i 3 min.
- 5 Vend pasta og stegte grøntsager med salaten og fordel dressingen over. Vend forsigtigt bacon og 100 g goudatern i salaten og servér.

Næringsværdier



Energi pr. portion: 2.956 kj / 706 kcal

Indhold	Pr. portion
Fedt	57,9 g
heraf mættede fedtsyrer	20,6 g
Kulhydrat	15,4 g
heraf sukkerarter	9,6 g
Protein	31,0 g
Salt	4,5 g
Kostfibre	7,3 g

Allergener



Mælk, Selleri, Svovldioxid



Vidste du at..

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Vi også har en app, som hedder 'RetNemt'. I app'en kan du nemt og hurtigt ændre din bestilling og valg af retter.