



PASTA

# Pasta med skink och örtsås

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Snabb och enkel pastarätt med krämig skinksås.

## INGREDIENSER

4.5 dl mjölk  
1 dl grädde  
1 paket philadelphia french herbs 115 gr  
1 bit strimlad purjolök ( efter smak )  
1 pressad vitlöksklyfta  
1 grönsaksbuljongtärning ( tex kung markatta )  
svartpeppar  
300 g strimlad skinka, ca

### Redning

0.5 dl mjölk  
3-4 msk mjöl



## GÖR SÅ HÄR

- 1** Hetta upp en panna med en klick smör i. Fräs purjolök och skinka en stund. Tillsätt grädde, philadelphia, mjölk, pressa i en vitlöksklyfta, smula i buljongen och tillsätt redningen.  
Koka upp och låt allt sjuda ett par minuter. Smaka av med nymalen svartpeppar och ev lite salt.  
Servera med din favoritpasta.