



PASTA

# Pasta med skinka och färskost

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Så smidigt och gott med pasta. Såsen blir klar medan pastan kokar och man kan ju aldrig tröttna. Den här såsen med skinka och färskost är supersnabb och helt ljuvlig!



## INGREDIENSER

pasta  
2.5 dl standardmjölk  
2.5 dl vispgrädde  
1 msk lantbuljongpulver ( renée voltaire)  
1 burk philadelphia vitlök & örter  
1 strimlad skinka  
salt & svartpeppar

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka pastan enligt anvisningar på förpackningen.
- 2** Medan pastan kokar, häll nästan all mjölk (spara 1/2 dl) och grädde i en kastrull på medelvärme. Låt det sjuda och vispa ihop mjölet med resten av mjölken till en slät smet.
- 3** Tillsätt buljongpulvret och dra några ordentliga tag med svartpepparkvarnen. Tillsätt färskosten och låt den smälta i kastrullen.
- 4** Häll i redningen lite i taget och vispa under tiden, du ska få en krämig konsistens. Häll i skinkan och låt det puttra samman nån minut.
- 5** Lägg upp pasta i en skål, häll över såsen och krydda med lite mer svartpeppar.