



PASTA

Pasta med bacon och broccolisås

Kock: **Therése Persson** Tid: **30 min** Portioner: **4**

Snabb vardagsrätt som kommer att gillas av både små och stora familjemedlemmar!



INGREDIENSER

Kryddblandning

- 0.75 tsk torkad oregano
- 0.5 tsk torkad basilika
- 0.5 tsk senapspulver
- 0.25 tsk lökpulver
- 1 krm svartpeppar
- 0.5-1 krm cayennepeppar

Pastasås

- 2 pkt kycklingbacon
- 1 st färsk broccoli
- 4 st vitlöksklyftor
- 2 msk tomatpuré
- 4 dl kycklingbuljong (tärning/fond + vatten)
- 1 dl matlagingsgrädde 13%
- 2 msk philadelphiaost light
- 1 dl parmesanost, riven

Servering

- 4 port pasta



GÖR SÅ HÄR

- 1 Blanda ihop kryddblandningen i en skål.
- 2 Strimla baconet och dela broccolin i bitar.
- 3 Fräs baconet i en panna tills det börjar få färg.
- 4 Tillsätt broccolin och pressa i vitlöken och fräs en liten stund till.
- 5 Häll över kryddblandningen och blanda runt.
- 6 Tillsätt tomatpurén, rör runt så det blandas.
- 7 Häll på buljong och grädde och låt det koka upp.

8

Klicka i philadelphiaosten och låt den smälta ner i såsen, vispa ev lite lätt i såsen så inte det blir klumpar av osten.

9

Tillsätt parmesanosten, rör runt och blanda med nykokt pasta.

10

Servera direkt!