




 4 port

 Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat, Pasta, Vardag, Koka

PASTA MED OSTSÅS, BACON OCH BROCCOLI

En ostsås klarar sig rätt bra själv, särskilt om någon eller några av ostarna har mycket karaktär, men det är gott att blanda ner något annat också.

Ingredienser

200 g ädelost
200 g brie
2,5 dl grädde, mellan
2 dl creme fraiche, lätt
1 st lök, gul
250 g broccoli
2 pkt bacon
salt
svartpeppar

► Serveras med
4 port pasta tagliatelle

Gör så här

1. Koka pastan.
2. Dela broccoli i buketter och hacka löken. Fräs broccoli och gul lök i lite smör tills buketterna mjuknat. Salta och svartpeppra lätt.
3. Blanda grädde och crème fraiche i en kastrull. Värm och rör om tills vätskan är slät.
4. Skär ostarna i mindre bitar och låt smälta ner i kastrullen.
5. Blanda i broccoli, lök och bacon. Smaka av såsen med salt och svartpeppar.
6. Servera med nykokt pasta.