

inköpslistan.se

Av: John Petersson

4 port

Grönsaker, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Pasta

CEASARKRYDDAD ÄGGPASTA

Ingredienser

300 g pasta
2 klyftor vitlök
25 g smör
2 tsk senap, fransk
2,5 dl grädde, mellan
1 burk sardiner i olja *(sardeller med kapris)*
4 st ägg
2 dl parmesan *(grocriven)*
1 st romansallad *(tillbehör)*

Gör så här

Koka pasta.
Skala och skiva vitlök och fräs i smör i en kastrull. Rör i senap och grädde och koka ihop några minuter. Låt sardellerna rinna av, hacka dem och rör ner i såsen.
Skala och dela ägg i bitar. Häll såsen över pastan och strö över ägg och ost. Servera med sallad, gärna romansallad. Tips: Ansjovisfiléer går också bra istället för sardeller.