

Av: Catharina Bengtsson

- ▮ 4 port
- ▮ Fläskkött, Huvudrätt, Lättlagat

bild saknas

PASTA MED SKINKSÅS

Ingredienser ▮

5 dl creme fraiche, lätt
200 g mögelost, blå
(Kvibille gräddädel)
250 g skinka, rökt

Gör så här ▮

Häll creme fraichen i en gryta, riv ner osten och koka upp. Strimla skinkan och häll ner det i gryta. Låt allt bli varmt
Servera med valfri pasta och en sallad!