

Oppskrift

Sitruspasta med bacon og parmesan



En litt syligere pastarett med 100% norsk bacon

1

Slik gjør du

Begynn med å koke pasta. Vi kan anbefale (linguine eller tagliatelle). Stek deretter baconterninger gyldent i stekepanne sammen med hvitløk.

2

Hell av pastavannet

Hell vannet av pastaen. Bland inn sitronskall, parmesan, panneristede valnøtter og pepper. Hell over noen spiseskjeer god olivenolje.

3

Servér

Servér pasta med hvitløkstekt smårettbacon og rucculasalat på toppen. Noen ekstra flak med parmesan og en sitronbåt gjør denne enkle middagen til et festmåltid!

Ingredienser

Du trenger

Pasta, tørr	400 g
Gilde Stjernebacon	200 g
Valnøtter	50 g
Hvitløksfedd	2 stk
Sitron (saft og revet skall)	1 stk
Olivenolje	
Parmesan	4 ss
Ruccola	0,5 pk
Salt & Pepper	

Allergener

- Gluten
- Nøtter
- Melkeprotein inkl laktose