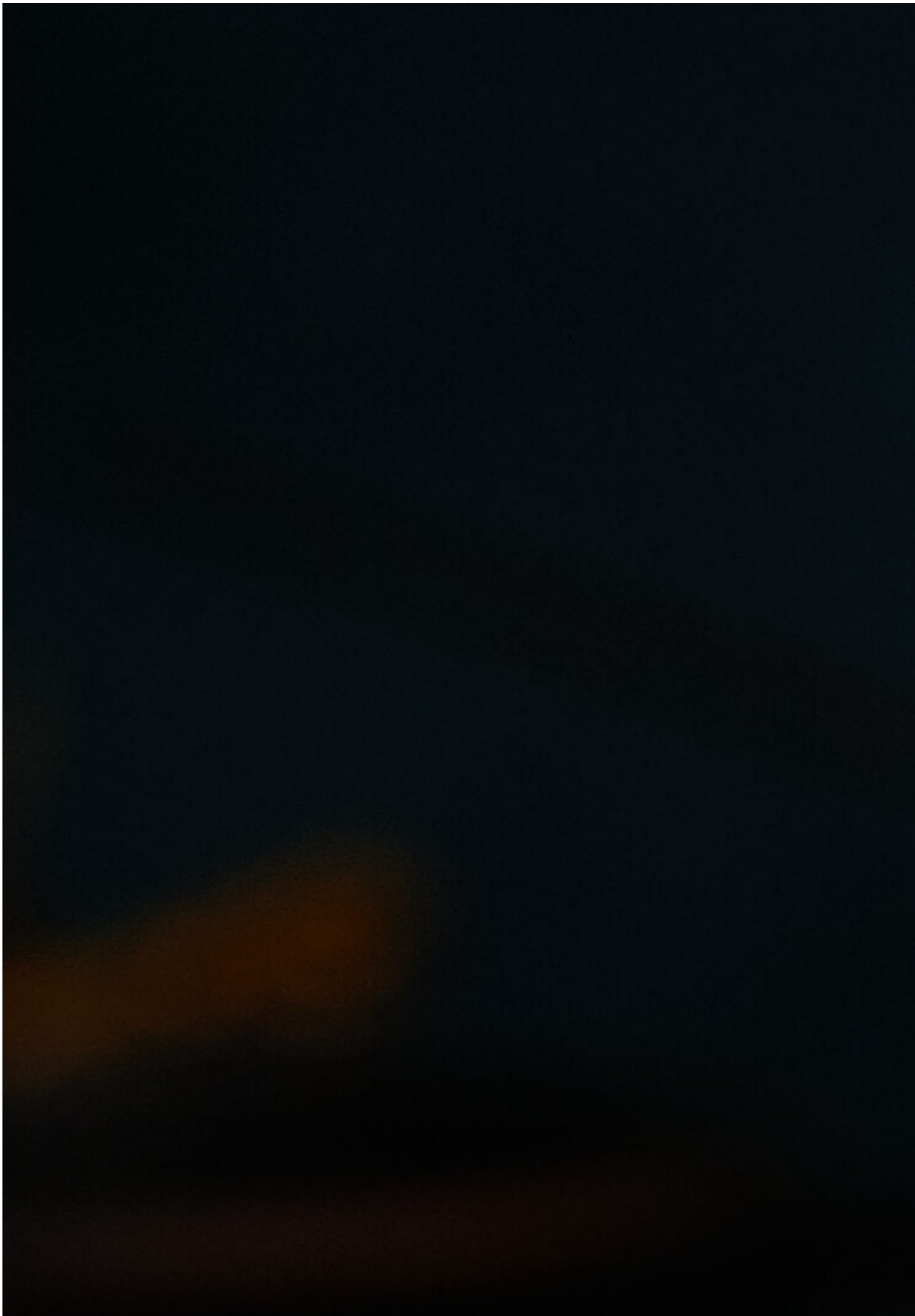


**Oppskrift**

# **Pasta tagliatelle med Gilde bog**



Gilde Bog kuttes og stekes sammen med hvitløk og sort pepper. Pastaen blandes med en pesto og toppes med erter, frisk persille, fennikel og Gilde bog.

## 1

### **Slik gjør du**

Sett erteposen på benken så den tiner mens du lager maten. Del bog i terninger og stek de i smør sammen med 2 knuste fedd hvitløk og sort pepper.

## 2

### **kok pasta**

Kok pasta etter pakningsbeskrivelse og vend inn et glass med god pesto. Skjær tynne skiver av fennikel med mandolin eller osthøvel.

## 3

### **Bland og server**

Hell ertene oppi den varme pastaen og vend godt sammen. Ha pasta i dype boller og topp med bog, høvlet fennikel og hakket bladpersille.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

### **Ingredienser**

#### **Du trenger:**

Gilde Bog 1 pk  
Smør 1 ss  
Hvitløksfedd 2 stk  
Pepper etter ønske  
Pasta, tørr 300 g  
Grønn pesto 1 glass  
Grønne erter 1 pose  
Bladpersille 2 never  
Fennikel 1 stk (liten)

### **Allergener**

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten