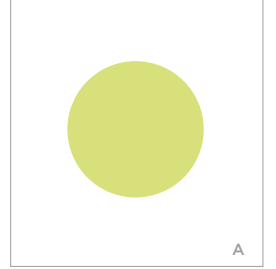




Kremet pasta med bacon, pesto, tomat & squash

25-35 minutter



Pasta



Grønn Pesto



Rømme



Revet Hard Ost



Tomat



Squash



Basilikum



Grønnsaksbuljong



Sitron



Hvitløk



Bacon

La oss komme i gang

Husk å vaske hender i 20 sekunder før du starter. Skyll deretter grønnsaker, frukt og urter. Ikke glem å vaske hender og kjøkkenredskaper rett etter håndtering av rått kjøtt og rå fisk.

Basisvarer

Salt, pepper, olivenolje, vann

Ingredienser

	2 P	4 P
Squash	½ stk	1 stk
Tomat	2 stk	4 stk
Hvitløk	1 stk	2 stk
Sitron	½ stk	1 stk
Basilikum	1 pose	1 pose
Pasta 13) 25)	270 g	500 g
Bacon	140 g	280 g
Rømme 7)	½ boks	1 boks
Grønnsaksbuljong 10)	4 g	8 g
Grønn pesto 7) 14)	60 g	120 g
Revet hard ost 7) 8)	20 g	40 g

*Basisvarer

Næringsinnhold (Basert på utilberedte ingredienser)

	Per 100 g	Per porasjon 497 g
Energi	847 kj/202 kcal	4206 kj/1005 kcal
Fett	9 g	47 g
Hvorav mettet fett	4 g	18 g
Karbohydrater	21 g	105 g
Hvorav sukkerarter	2 g	11 g
Protein	7 g	36 g
Fiber	1 g	7 g
Salt	0,7 g	3,3 g

Allergener

7) Melk 8) Egg 10) Selleri 13) Gluten 14) Sulfitter
Kan inneholde spor av: **25) Soya**

Les alltid produktetiketten for de nyeste opplysningene om allergener. Merk at næringsinnholdet på oppskriftskortet kan endre seg hvis ingredienser har blitt byttet ut.

Pesto ingrediensliste: Rapsolje, urter, krydder, pinjekjerner, spinat, ost (**MELK**, salt, startkultur, mikrobiell løpe), hvit balsamicoeddik (**SULFITTER**), salt, konsentrert druemost, sukker, vann, løkpulver, antioksidantmiddel (sitronsyre), konserveringsmiddel (melkesyre og kaliumsorbat), naturlig aroma.



Bak grønnsaker

Sett ovnen på 240°C/220°C varmluft.

Kok opp en stor kjele med **saltet* vann***.

Skjær **squash** [½ stk, 2P] i halvmåner.

Grovhakk **tomater** til ca. 2 cm store biter.

Fordel grønnsakene på et stekebrett med bakepapir. Drypp over **olivenolje*** og krydre med en klype **salt*** og **pepper***. Bland godt.

Bak i ovnen i 15 min, eller til myke.



Stek bacon

Varm opp en skvett **olivenolje*** i en stekepanne på middels høy varme. Stek **bacon** i 5 min.

Tilsett **hvitløk** og stek i 1 min.

Tilsett **rømme** [½ boks, 2P], **sitronskall**, **grønnsaksbuljong** og **pastavann***.

La sausen småkoke i 1-2 min.



Forbered grønnsaker

Finhakk eller press **hvitløk**.

Riv **sitronskall**, og skjær **sitron** [½ stk, 2P] i båter.

Grovhakk **basilikum**.

VIKTIG: Husk å skrubbe sitron før du river skallet.



Tilsett pesto

Tilsett **pesto**, **ristede tomater**, **squash** og **penne**. Bland godt.

Tilsett en skvett **sitronsaft** og smak til med **salt*** og **pepper***.



Kok pasta

Når grønnsakene har 10 min igjen, tilsett **pasta** til det kokende **vannet***. Kok i 10 min, eller til "al dente".

Spar litt **pastavann*** [1 spsk | 2 spsk]. Hell av vannet og få **pastaaen** tilbake til kjelen. Drypp over en skvett **olivenolje***.



Server

Fordel kremet **pesto-** og **tomatpasta** på tallerkener og strø over **revet ost**.

Pynt med **basilikum** og server **sitronbåter** på siden.

Velbekomme!

HELLO BACON!

Studier viser at lukten av bacon er uimotståelig for mennesker, fordi 150 forskjellige aromaer frigis når den stekes.



Vi liker tilbakemelding!

NO +47 235 06 808 | hei@hellofresh.no
2021-U30