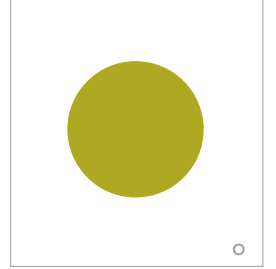




# Pasta Arrabbiata med bacon & basilikum

20-30 minutter



Hakkede Tomater



Basilikum



Finrevet Ost



Chiliflak



Spinat



Tomat



Gul Paprika



Kjøttbuljong



Sjalottløk



Hvitløk



Bacon



Pasta

## 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.

## Kjøkkenredskaper

Stekepanne, kjele

## Basisvarer

Salt, pepper, olivenolje, smør, sukker, vann

## Ingredienser

	2 P	4 P
Sjalottløk	1 stk	2 stk
Gul paprika	1 stk	2 stk
Hvitløk	2 stk	3 stk
Tomat	1 stk	2 stk
Bacon	125 g	250 g
Spinat	60 g	100 g
Pasta <b>13</b> <b>25</b>	270 g	500 g
Kjøttbuljong	4 g	8 g
Hakkede tomater	½ pakke	1 pakke
Basilikum	1 pose	1 pose
Smør* <b>7</b> (steg 5)	Etter behov	Etter behov
Sukker* (steg 5)	1 tsk	2 tsk
Finrevet ost <b>7</b> <b>8</b>	20 g	40 g
Chiliflak 🌶️	1 g	1 g

\*Basisvarer

## Næringsinnhold (Basert på utilberedte ingredienser)

	Per 100 g	Per porsjon 509 g
Energi	648 kj/155 kcal	3298 kj/788 kcal
Fett	4 g	21 g
Hvorav mettet fett	2 g	11 g
Karbohydrater	22 g	110 g
Hvorav sukkerarter	3 g	16 g
Protein	7 g	35 g
Fiber	2 g	10 g
Salt	½ g	2,5 g

## Allergener

**7)** Melk **8)** Egg **13)** Gluten

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.



## Forbered råvarer

Kok opp en kjele med **vann\***.

Finhakk **sjalottløk**.

Grovhakk **paprika**.

Finhakk eller press **hvitløk**.

Grovhakk **tomat**.

Grovhakk **bacon**.

Skyll **spinat** i et dørslag under kaldt **vann\***.



## Hakk basilikum

Grovhakk **basilikum**.



## Stek bacon

Tilsett **pasta** og en klype **salt\*** til det kokende vannet. Kok i 7-9 min, eller til "al dente".

Spar litt **pastavann\*** [½ dl | 1 dl], hell av **vannet** og legg **pasta** tilbake i kjelen.

Mens **pastaen** koker, varm opp en skvett **olivenolje\*** i en stekepanne på middels høy varme.

Stek **bacon** i 3-4 min.



## Tilsett pasta

Tilsett en klatt **smør\*** og **sukker\*** [1 spsk | 2 spsk] til **sausen**. Smak til med **salt\*** og **pepper\***.

Tilsett **pasta** og **spinat**, og bland godt.



## Lag saus

Tilsett **sjalottløk**, **paprika** og **tomat** til stekepannen og stek i 3-4 min, eller til myke.

Tilsett **hvitløk** og stek i 1 min.

Tilsett **buljong**, **hakkede tomater** og **pastavann\***.

Småkok i 2-3 min.



## Server

Fordel **pasta arrabiata** i dype tallerkener og strø over **finrevet ost** og en klype **chiliflak**.

Topp med **basilikum**.

**TIPS:** Chiliflakene er sterke, så krydre etter smak.

## Velbekomme!

HELLO ARRABBIATA!

Det italienske ordet arrabiata betyr sint - men navnet refererer faktisk til pastaens intense, krydrede saus.



100% resirkulert papir

## Vi liker tilbakemelding!

NO +47 235 06 808 | [hei@hellofresh.no](mailto:hei@hellofresh.no)  
2021-U32