



PASTA

Pasta med ost- och baconsås

Kock: **Anders Gustavsson** Tid: **25 min** Portioner: **4**



Idag hade jag hade jag ingen aning om vad jag skulle göra för mat så jag körde lite kylskåpsrensning. Det blev en väldigt god pasta med ost- och baconsås.



INGREDIENSER

- 1 st gul lök
- 2 paket bacon (140 g)
- 100 g champinjoner, tärnad
- 1 msk smör till stekning
- 5 dl grädde
- 0.5 dl riven västerbottensost (eller den ost du har hemma)
- 1 nypa nymald svartpeppar
- 1 nypa salt
- 500 g tagliatelle

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med att hacka lök, tärna ner bacon samt hacka champinjornerna.
- 2** Fräs löken mjuk i en stekpanna, lägg i bacon och champinjoner, stek i ett par minuter.
- 3** Häll på grädde, och ha i västerbottensost. Låt det puttra ett tag samtidigt som du kokar pastan enligt anvisningarna.
- 4** Smaka av såsen med salt och nymalen svartpeppar.
- 5** Lägg upp på tallrik och toppa eventuellt med parmesanost om du har hemma.