



Spenatpasta med en touch av kanel

Kock: **Camilla Hanve** Tid: **20 min** Portioner: **4**



En len och riktigt god pastasås där kanelen överraskar smaklökarna.

Servera med pasta, bönpasta eller strimlad, lättkokt vitkål (som på bilden) och, beroende på om du vill ha den vegetarisk eller inte, toppa med bacon eller rökt kokosbacon (finns i välsorterade matvarubutiker), parmesan och finhackad röd chili.



INGREDIENSER

- 1 paket hackad fryst spenat ca 400 gr
- 2 stycken klyfta vitlök
- 2 deciliter creme fraiche
- 1 deciliter grädde
- 1 tesked kanel
- knaperstekt bacon eller kokosbacon
- hyvlad parmesan
- finhackad röd chili

salt
svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1

Tina den frusna spenaten och fräs tillsammans med vitlök, salt och peppar och häll på creme fraiche, grädde och kanel. Ta lite kanel i taget och smaka av. Låt puttra medan du kokar pastan eller vitkålen. Häll i pastan och blanda om. Spara lite av pastavattnet för att eventuellt späda till krämigare sås.