



SNABBMAT

Krämig pastapesto

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **30 min** Portioner: **2**



Krämig lättlagad pestosås till din favoritpasta.



INGREDIENSER

kokt pasta till 2 personer
1 dl mascarpone färskost
1 dl grädde
1 pressad vitlöksklyfta
3 msk pesto
1 tsk lantbuljong (renee voltaire)
salt & nymalen svartpeppar efter smak

Riven parmesan till servering

GÖR SÅ HÄR

1

Koka pastan enligt anvisning på paketet.

2

Vispa samman ingredienserna till pestosåsen i en kastrull. Låt såsen småputtra ett par minuter.

3

Blanda ner pastan och rör runt tills allt blandat sig väl.

4

Lägg upp på tallrikar, riv över parmesan och dra ett par rejäla varv med svartpepparkvarnen, servera med en sallad till. Ät och njut