



Pasta med bacon & vitlökssås

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Finns aldrig ett fel tillfälle för pasta, snabb och lätt vardagsmat.



INGREDIENSER

4 personer pasta
2 paket bacon
3.5 dl mjölk
1.5 dl grädde
1 solo vitlök
1 msk grönsaksfond
nymalen svartpeppar

redning

1-2 msk mjöl
1/3 dl mjölk

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka valfri pasta.
- 2** Stek baconet och låt rinna av på hushållspapper.
- 3** Häll i mjölk och grädde i en kastrull, värm upp och tillsätt fond samt pressa i vitlöken.
- 4** Red av såsen till önskad konsistens, låt sjuda ett par minuter och tillsätt baconet. Dra några rejäla varv med svartpepparkvarnen.
- 5** Låt stå ett par minuter, lägg upp pastan på en tallrik och häll över såsen.