



KÖTT

Pasta med krämig sås, oxfilé, bacon och kantareller

Kock: **Lotta Öström** Tid: **30 min** Portioner: **2**



Pasta med krämig sås och lyxigt innehåll.



INGREDIENSER

150 gram oxfile
1 paket bacon
150 gram kantareller
1 stycken schalottenlök
2 deciliter grädde
0.5 deciliter ädelost i tub
2 matskedar hackad persilja
salt
vitpeppar
2 klickar smör

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hacka och stek baconet och ställ åt sidan. Stek kantarellerna i en klick smör och salta och peppra lite lätt, ställ även dessa åt sidan.
- 2** Strimla oxfilén och stek i resterande av smöret tillsammans med den hackade löken. Salta och peppra.
- 3** Tillsätt baconet och kantarellerna i stekpannan med oxfilén. Häll i grädden och ädelosten. Rör om och låt puttra ihop ett par minuter. Smaka av om du vill ha i mer ädelost. Strö över den hackade persiljan och rör om.
- 4** Servera med nykokt pasta.