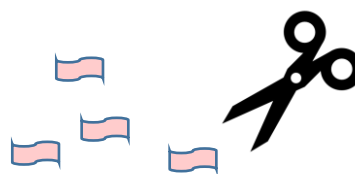




1 GUL LÖK

1. Skala och finhacka löken.



1 pkt BROILERBACON

2. Klipp bacon i bitar.



400–500 g
FULLKORNSPASTA
(t.ex. fusilli)

4. Koka pasta enligt anvisningar på
förpackningen.




½ msk OLJA

3. Stek under tiden bacon och lök i olja
tills det får lite färg.



200 g CRÈME FRAICHE
1 tsk PAPRIKAPULVER
½ msk SENAP
Ca ½ tsk salt
svartpeppar

5. Rör ner.



80–100 g FÄRSK SPENAT 

Ca 100 g RIVEN OST 

6. Blanda sås och nykokt pasta, vänd ner
spenaten och strö över lite riven ost.

Tips: servera med rödkålssallad på strimlad rödkål, olja, vinäger, salt, socker/honung och peppar och rostade solrosfrön.