

Pasta i hvidløgssovs

4-5 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Kog pastaen efter anvisningen på pakken. Steg baconerne sprøde på panden. Snit aspargesene i 4-5 cm lange stykker og steg dem et par minutter i baconfedtet.

Når pastaen er kogt, hældes den i dørslaget til afdrykning. Gem pastavandet. Tø den frosne spinat op i et par spiseskefulde pastavand og lad det herefter dryppe af i dørslag.

Kom pastavand i en gryde og rør hvidløgsost ud heri. Smag hvidløgssovsen til med salt og peber. Kom pasta, spinat, bacon og asparges i sovsen og varm retten igennem under omrøring.

Server pastaen som den er eller sammen med kyllingfileter eller lign.

Ingredienser

500 g pasta

200 g baconern

1 bdt. grønne asparges

250 g frossent, helbladet spinat

1 1/2 dl pastavand

250 g hvidløgsost

salt og peber