

17. mai pasta med spekeskinke



Om det er lite tid til å lage middag mellom barnetog og borgertog på 17. mai er dette løsningen! Denne oppskriften på kremet pasta med spekeskinke, pesto, rucula og parmesan passer perfekt som 17. mai middag. En enkel, rask og imponerende rett med et snev av luksus som alltid er en sikker vinner.

1

Kok opp pasta

Kok pasta etter anvisning på pakken i lettsaltet vann. Hell av vannet når pastaen er ferdigkokt og dryss over litt olivenolje. Bland sammen ferdigkokt pasta med pesto, og fordel likt på fire tallerkener.

2

Topp pasta med spekeskinke

Topp så pastaen med spekeskinke, ruccola og raspet parmesan. Avslutt med litt olivenolje, salt og nykvernet pepper.

God 17 mai, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Pasta, tørr	400 g
Grønn pesto	1,5 dl
Gilde familiens spekeskinke	2 pk (80g x 2)
Ruccola	65 g
Parmesan	50 g
Olivenolje	2 ss

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose