

## Sitruspasta med bacon og parmesan



En litt syligere pastarett med 100% norsk bacon

1

### Slik gjør du

Begynn med å koke pasta. Vi kan anbefale (linguine eller tagliatelle). Stek deretter baconterninger gyldent i stekepanne sammen med hvitløk.

2

### Hell av pastavannet

Hell vannet av pastaen. Bland inn sitronskall, parmesan, panneristede valnøtter og pepper. Hell over noen spiseskjeer god olivenolje.

**3**

## **Servér**

Servér pasta med hvitløkstekt smårettbacon og rucculasalat på toppen. Noen ekstra flak med parmesan og en sitronbåt gjør denne enkle middagen til et festmåltid!

## Ingredienser

### Du trenger

Pasta, tørr	400 g
Gilde Stjernebacon	200 g
Valnøtter	50 g
Hvitløksfedd	2 stk
Sitron (saft og revet skall)	1 stk
Olivenolje	
Parmesan	4 ss
Ruccola	0,5 pk
Salt & Pepper	

### Allergener

- Gluten
- Nøtter
- Melkeprotein inkl laktose