Oppskrift

Pasta tagliatelle med Gilde bog



Gilde Bog kuttes og stekes sammen med hvitløk og sort pepper. Pastaen blandes med en pesto og toppes med erter, frisk persille, fennikel og Gilde bog.

1

Slik gjør du

Sett erteposen på benken så den tiner mens du lager maten. Del bog i terninger og stek de i smør sammen med 2 knuste fedd hvitløk og sort pepper.

2

kok pasta

Kok pasta etter pakningsbeskrivelse og vend inn et glass med god pesto.Skjær tynne skiver av fennikel med mandolin eller ostehøvel.

3

Bland og server

Hell ertene oppi den varme pastaen og vend godt sammen. Ha pasta i dype boller og topp med bog, høvlet fennikel og hakket bladpersille.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger:

Gilde Bog	1 pk
Smør	1 ss
Hvitløksfedd	2 stk
Pepper	etter ønske
Pasta, tørr	300 g
Grønn pesto	1 glass
Grønne erter	1 pose
Bladpersille	2 never
Fennikel	1 stk (liten)

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten