

Baconpasta

Å vad jag har längtat efter att laga en ordentlig middag. På vardagarna är det Stefan som står för matlagningen (vilket är väldigt skönt) och i helgen var det hockeycup i dagarna tre, så då blev det inte heller någon lagad mat. Därför kändes det extra roligt idag när jag fick göra middagen. Det blev en av våra absoluta favoritpastarätter. Baconpasta med linguine.



Baconpasta

4 portioner

1 gul lök

150-200 g champinjoner

3 pkt bacon

5 dl havregrädde Oatley iMat (eller annan grädde)

1 köttbuljongtärning

Svartpeppar

Olja

Linguine

Finhacka löken och skär champinjoner i tärningar. Stek var för sig och lägg åt sidan. Klipp eller skär baconet i bitar och knaperstek. Häll av överflödigt fett eller låt baconet rinna av på hushållspapper.

Lägg tillbaka bacon, lök och champinjoner i stekpannan och häll över havregrädden. Låt det bli varmt och smaksätt med köttbuljong och svartpeppar. Servera med pasta.