



Pekonikermapasta

Aineet: vettä, suolaa, ruokaöljyä
noin 300 g tuorepastaa
Kastike:
150-170 g pekonikuutioita
1 dl hillosipuleita
2 rkl sinappia
2 dl ruokakermaa
suolaa, vasta rouhittua valkopippuria
tuoreyrttiä esim.basilikaa
kananmunan keltuaisia

Valmistus: Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan. Valuta keitinvesi pois ja huuhtele kuumalla vedellä. Kastike:
Ruskista pekonikuutiot. Viipaloi hillosipulit ja lisää ne sekä sinappi ja kerma pannuun. Mausta rouhitulla valkopippurilla ja keitä 1-2 minuuttia. Lisää yrttisilppu ja pasta kastikkeeseen.
Kuumenna. Halutessasi voit tarjoilla ruoan raa'an kananmunan keltuaisen kanssa. Raikas salaatti maistuu pasta-aterialla.