



Kostenheten 2009

PASTASÅS MED SKINKA

RECEPT FRÅN SKOLMENYN

4 PORTIONER

Ingredienser	mängd
Fläskkött rökt strimlat	140 g
Champinjoner	100g
Lök hackad	½ dl
Vitlök pressad	2 klyftor
Flytande margarin	2 tsk
Salt	½ tsk
Vitpeppar mald	2 krm
Persilja hackad	½ dl
Krossade tomater	50 g
Lätt creme fraiche	2 dl
Ev. maizena	1 msk

Beskrivning

- Fräs fläsket, champinjonerna, löken och vitlöken
- Tillsätt tomater och crème fraiche
- Koka upp och låt småsjuda några minuter
- Red av med lite maizenamjöl utrört i vatten om såsen verkar för tunn
- Smaka av med kryddor
- Servera till pasta och en sallad och gärna någon kokt grönsak t.ex. broccoli.

