

Pasta med skinka och baconsås



Fortsatt vård va barn här hemma och en fredag kan det ju vara skönt att laga något snabbt men ändå gott. Idag blev det pasta med sås på skinka och baconost från Kavli. Snabbt och smakrikt var det verkligen och hela familjen åt av maten vilket är en härlig bonus. Grundreceptet är på skinkost men då jag bara hade baconost hemma så använde jag den istället. Receptet hittade jag hos [Elina & Mickes](#) mat som drivs av Elina och Mikael Hultberg.

4 portioner valfri pasta (jag valde skruvar då barnen älskar det)

1 gul lök

360 gram strimlad rökt skinka

330 gram Kavli baconost

1 ½ dl matlagingsgrädde

1-2 dl pastavatten

Salt & peppar

3 msk hackad fryst persilja

2 dl riven parmesan

Koka pastan enligt anvisningen på förpackningen. Hacka löken, hetta upp en panna och fräs löken i smör utan att den tar färg i en stor stekpanna eller gjutjärnsgröta. Lägg i skinkan och fräs i 3-4 minuter, tillsätt baconosten och rör runt, häll på matlagingsgrädden och låt puttra tills pastan kokat klart. Spara 2 dl pasta vatten och häll ur resten. Häll i 1 dl pastavatten i såsen, smaka av med salt och peppar. Häll i pastan i såsen och rör runt, om det behövs mer vätska häll i

resterande pastavatten. Strö över hackad persilja och parmesan innan servering