



Gräddig chilipasta

Ingredienser 4 personer

400 g	pasta
400 g	färsk skinka
2 st	vitlösklyftor
2 st	rödlökar
1 msk	smör
2,5 dl	mellangrädde
1 msk	kalvfond
1 tsk	sambal oelek
2 tsk	kinesisk soja
1 knippe	rucola

Tillagning

Griskött är snabblagat kött till vardags. Köp färdigstrimlat eller strimla färsk skinka själv.

1. Koka pastan. Skär köttet i strimlor.
2. Skala och hacka vitlöken och skala och skiva rödlöken.
3. Bryn köttet i smör i en het stekpanna. Lägg över i en gryta.
4. Fräs vitlök och rödlök och lägg över i grytan.
5. Tillsätt grädde, fond, sambal oelek och soja. Låt allt koka några minuter. Servera såsen med pastan och rucola.