



Pasta med morots- och fetasås

Ingredienser 4 personer

300 g	tagliatelle
sås	
4 st	morötter
2,5 dl	grönsaksbuljong
1 dl	lätt crème fraiche
200 g	fetaost
2 krm	salt
1 krm	cayennepeppar
25 st	svarta oliver
Tillbehör	
1 paket	sallad, blandad

Tillagning

Snabblagad pastasås som är färdig när pastan kokat klart.

1. Koka pastan enligt anvisningarna på förpackningen.
2. Skala och skär morötterna i skivor. Koka morötterna mjuka i buljongen i en kastrull under lock ca 8 min.
3. Mixa morötterna med buljongen med mixerstav. Rör i creme fraichen. Smula i fetaosten och smaka av med salt och peppar. Rör i oliverna.
4. Låt pastan rinna av och servera med morots- och fetasåsen och sallad