



Pastasås med ädelost och broccoli

Ingredienser 4 personer

280 g	fullkornspasta, penne eller fusilli, Kungsörrens
200 g	broccoli
2,5 dl	ädelostsås, Kelda eller ostsås
150 g	skinka, strimlad rökt eller kassler
2 st	päron, fint tärnade, gärna hårda
1 st	sallad, påse, blandad (ca 150 g)
1 st	cocktailtomater, i ask (250 g)
2 st	paprikor

Tillagning

15 min

Alla vet att ost, broccoli och päron passar bra ihop. Här är en mättande pastasås med strimlad skinka och broccoli.

1. Koka pastan enligt anvisning på förpackningen.
2. Dela broccolin i små buketter och koka dem mjuka i saltat vatten några minuter. Mixa broccolin. Koka upp såsen och lägg ner den mixade broccolin och skinkan. Värm.
3. Blanda ner päron och servera med kokt pasta och sallad med halverade tomater och tärnade paprikor.