



Ingredienser

Pasta med rökt sida

400 g tagliatelle
 3 dl vispgrädde
 2 dl creme fraiche
 1 st citron
 100 g smör
 600 g Dahlmans delikatessrökt sida
 200 g grönkål
 2 st vitlöksklyftor
 2 dl parmesan flarn
 1 dl pinjenötter
 Svartpepar och salt

Vårig pasta med delikatessrökt sida

Dahlmans sidfläsk är varmrökt på gammalt vis och möras i kokskåp. Det ger mer smak. Denna pasta med sidfläsk, citron och grönkål är fräsch och enkel att laga.



Tillagningstid: 25 min



4 personer

Tillagning

1. Rosta pinjenötterna i en varm stekpanna
2. Skär bort den grova stjälken på grönkålen och strimla den
3. Skala och skiva vitlöken
4. Skär bort svålen från delikatessidan och tärna den
5. Koka upp grädde och creme fraiche, tillsätt citronzest och citronsaft, mixa ner smöret och smaka av med salt och svartpeppar
6. Koka tagliatellen enligt instruktionerna på förpackningen
7. Stek grönkålen och vitlöken på medelvärme, lägg i en skål
8. Stek delikatessidan på hög värme tills den är knaprig, tillsätt grönkålsblandningen
9. Blanda i citronsåsen i den färdigkokta tagliatellen
10. Lägg upp tagliatellen på en tallrik och strö över den stekta blandningen
11. Toppa till sist med parmesan och pinjenötter
12. Avsluta med ett par varv med svartpepparkvarnen

