

Broccolipasta med skinka

Enkelt och gott med senapskryddad skinksås.



Ingredienser, 4 portioner

- 280 g pasta tex tagliatelle
- 250 g broccolibuketter
- 250 g rökt skinka
- 2½ dl Kelda lagalätt
- 2–3 msk skånsk senap
- 6 dl grovt strimlad rosé- eller isbergssallad
- 2 dl Arla Köket riven ost mager

Gör så här

Koka pastan och lägg i broccolin när det återstår ca 3 minuter av koktiden. Lyft upp broccolin och häll av vattnet från pastan.

Strimla skinkan. Koka upp gräddmjölk och senap i en kastrull. Blanda ner skinka, broccoli och sallad i såsen. Låt koka upp.

Servera såsen till pastan. Toppa med riven ost.

Näringsvärden	Per portion inkl. tillbehör
Energi	460 kcal
Protein	31 g
Kolhydrat	59 g
Fett	11 g
