

### Zucchini pasta med skinka

Blanda ihop den goda såsen och pastan, helst färsk, och servera den direkt.



#### Ingredienser, 4 portioner

ca 300 g färsk pasta  
200 g rökt skinka  
1-2 zucchini, ca 300 g  
2 vitlöksklyftor  
½ dl färsk basilika  
smör  
2 dl crème fraiche tomat & basilika  
1 dl svarta oliver  
salt och svartpeppar

#### Gör så här

Koka pastan. Strimla skinkan. Dela zucchini på längden och skär i skivor. Skala och hacka vitlöken. Grovhacka basilikan. Fräs zucchini och vitlök i smör i en stekpanna. Tillsätt crème fraiche, skinka, oliver och basilika. Låt koka några minuter. Smaksätt med salt och peppar. Blanda såsen med pastan. Garnera ev med basilika. Servera direkt.

Näringsvärden	Per portion inkl. tillbehör
Energi	460 kcal
Protein	23 g
Kolhydrat	59 g
Fett	14 g

---

---

---

---

---

---

---

---