



Pasta med grønkål, pinjekerner og bacon

Pinjekernerne og bacon tilføjer retten en masse smag og tekstur. En god måde at få familien til at spise den sunde grønkål. Et godt glas hvidvin til så er hverdagen piftet dejligt op.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 35 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 400-500 g italienske bredbåndspasta (gerne tagliatelle eller fettuccine)
- Ca. 300 g friske grønkålsblade
- En håndfuld pinjekerner
- ½ pakke bacon i skiver
- 10-15 cherrytomater
- 1 fed hvidløg
- 1 lille sjat hvidvin
- 1½ dl fløde
- Havsalt og friskkværnet peber

Pynt: revet parmesanost



Til denne ret anbefaler vi



Les Collines
Vins Sipp Mack
Alsace, Frankrig
Varenr. 1519936



Château Arrogant Frog
Chardonnay
The Humble Winemaker
Languedoc, Frankrig
Varenr. 1489236



Riesling Trocken, Forster
Spindler Lindenhof
Pfalz, Tyskland
Varenr. 4265336



Fremgangsmåde

Rens grønkålsblade og fjern de grove stilke. Kog bladene i saltvand i 5 min. Dryp bladene og hak dem groft. Sæt det på køl, indtil du skal bruge dem i opskriften til sidst.

Kog pastaen som anvist på pakken.

Rist pinjekernerne på en meget varm pande. De må ikke blive sorte, men kun gyldne. Sæt dem til side. Hold panden varm. Skær bacon i stykker (gerne med en saks direkte på panden) og steg, til de er sprøde. Tilføj det pressede hvidløg og cherrytomater. Steg videre i et par minutter. Tilføj hvidvin og lad det dampe lidt af. Kom fløde og grønkål i til sidst og varm det godt igennem. Smag til med salt og peber og servér straks på båndpasta og med et drys parmesanost.