

Alfons Åbergs Minikockar

Mållgans pasta dröm

Pasta med en krämig grönärtsås och morotstårtbitar samt örtmålade tårtillachips

Ingredienser för 4 barn

1 st	Finhackad lök
	Lite matolja
3 dl	Kyckling/vegbuljong
2 dl	Grädde
100g	Små gröna ärtor
	Salt och peppar
2-4 st	Morötter
250g	Pasta
	Saltat vatten till pastan
	Tortillachips
	Hackade örter
	Äggula + 1 msk vatten

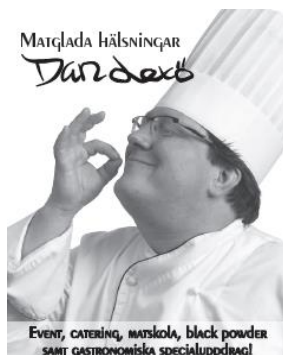
Så här gör du:

1. Fräs löken i lite matolja.
2. Tillsätt buljong, grädde och ärtor.
3. Låt det koka i 10min
4. Mixa till en slät sås.
5. Smaka av med salt och peppar.
6. Skär morotspengar och därefter tårtbitar.
7. Koka pastan och lägg i morotstårtbitarna i sista minuten.
8. Sila pastan i durkslag och lägg tillbaka i kastrullen
9. Häll i grönärtsåsen och blanda.
10. Pensla halva tårtillachipsen med äggula och vänd i örterna eller något annat en minikock drömmer om.

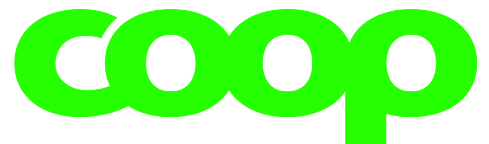
Mollgans drömtips till pastan!

Kyckling är mums!

Räkor är en favvis!



Alfons Åbergs
Minikockar



VI TACKAR EDET TORKY SOM SPONSRAR EVENTET MED TORKY FLEXIBLE HÅLLARE.

