

# 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

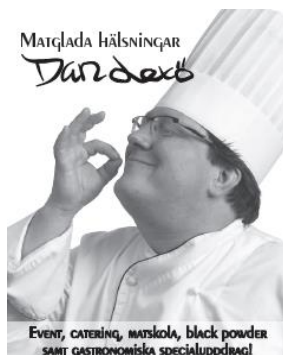
### Så här gör du:

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.

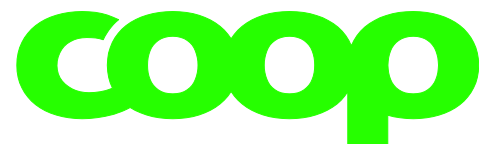
*Mollgans drömtips till pastan!*

*Kyckling är mums!*

*Räkor är en favvis!*



**Alfons Åbergs**  
**Minikockar**



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

