

# Svampebolognese - med bacon og basilikum

---

4 personer

## Ingredienser:

- 300 gr. bacon i tern
- 25 gr. smør
- 300 gr. brune champignons - skåret i halve og kvarte
- 1 porre - i tynde ringe
- 100 gr. rensede bøgehatte
- 1 dl. strimlede basilikumblade
- 4 dl. Karoline Tomat & cremefraiche Pastasauce
- ½ tsk. groft salt

## Tilbehør:

- 500 gr. tørret pasta (fx skruer)
- Basilikumblade til pynt



*Kom baconternene i en kold sauterpande og steg dem ved kraftig varme i ca. 2 min. Skru ned til jævn varme og steg til baconen er gylden og sprød. Lad baconternene dryppe af på køkkenrulle.*

*Tør sauterpanden af og lad smørret blive gyldent. Steg champignonerne i ca. 4 minutter, eller til de er tørre. Tilsæt porre og steg i yderligere ca. 1 minut. Kom sauce, stegt bacon og salt i panden og varm godt igennem. Vend bøgehatte og basilikum i og smag til.*

*Kom svampesaucen i en skål og drys med basilikumblade. Server straks med nykogt pasta.*

*God appetit!*