

Pasta med smørdampede grøntsager

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

200 g tørret pasta eller 300 g frisk
20 g smør
2 gulerødder
½ squash, 150 g
¾ dl fløde 13%
2 spsk. frisk eller 2 tsk. tørret basilikum

Beskrivelse

Kog pastaen som angivet på emballagen. Smelt smørret i en gryde, kom de groftrevne gulerødder og squash i og damp dem let i 2-3 minutter. Tilsæt fløden og smag til med salt og peber. Kom pastaen i gryden, varm den igennem og bland den med de smørdampede grøntsager. Drys finthakket eller tørret basilikum over ved servering.