

Skink- och paprikapasta (4 port)

2	gul lök
3	vitlösklyftor
2	paprika
200 g	rökt skinka
1 sk	timjan
1	hönsbuljong
2 dl	vatten
2 dl	creme fraiche

- Koka den pasta du önskar.
- Skala och hacka löken, vitlöken och skär paprikan i småbitar samt skinkan i bitar.
- Stek allt och häll på vatten, buljong och timjan.
- Häll därefter på creme fraiche.
- Låt koka ett par minuter och blanda därefter med den kokta pastan.

