

Båndspaghetti med tomatfløde



Ingredienser:

- 2 spsk olivenolie
- 1 pk bacon
- 3 løg
- 1 dåse hakkede tomater
- 4 spsk piskefløde
- 1 tsk tørret timian
- Salt og peber
- 500 g båndspaghetti

How to:

1. Kom olie på en pande og steg baconen sprød, tag det af og lig det på noget køkkenrulle
2. Skær løgene i både og svits på panden
3. Kom fløde, tomater, timian og lidt salt og peber på og lad det simre under låg i 5 min (spæd evt lidt vand i)
4. Kog pastaen og hæld saucen over
5. Drys bacon over