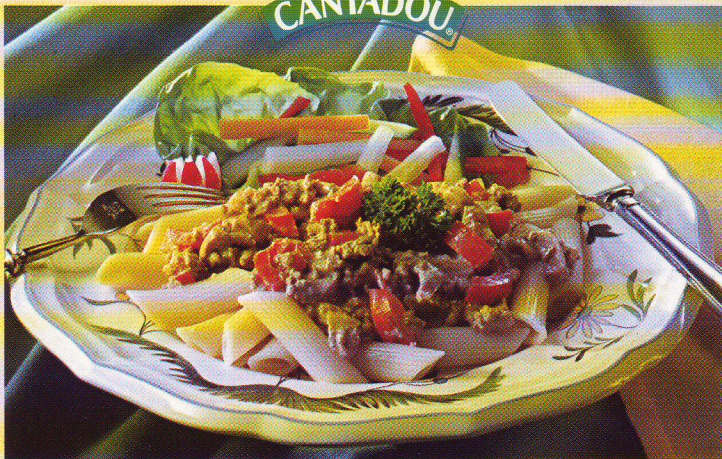


CANTADOU®



Pastasås Delikat

4 port.

- | | |
|-----------------------------------|---------------------|
| 1 msk margarin | 1 dl champinjonspad |
| 1 gul lök | 1 dl mjölk |
| 1 brk champinjoner (200 g) | 1 msk kinesisk soja |
| 3 hg köttfärs | 1 tsk majsenamjöl |
| 1 röd paprika | salt, peppar |
| 1 brk Cantadouost med Vitlökssmak | |

1. Skala och hacka löken och skär paprikan i strimlor. Öppna champinjonburken och tag vara på spadet.
2. Hetta upp margarinet i en stor stekpanna och fräs lök och köttfärs tills den mesta vätskan har kokat bort. Tillsätt champinjonerna och paprikastrimlorna och fräs ytterligare några minuter.
3. Tillsätt Cantadouosten, spadet, mjölken och sojan. Rör om och låt koka några minuter. Rör ut majsenamjålet i lite vatten och red av. Smaksätt med salt och peppar.

Servera den delikata pastasåsen med din favoritpasta och gärna en grön sallad!



FRALICO Box 22049, 250 22 Helsingborg.

Recept nr. 2-3

serie -recept