

Oppskrift

## Kremet pasta med svineskav og estragon



1. Kok pastaen som anvist på pakken. Finhakk sjalottløk og del soppen.
2. Stek løk, sopp, og estragon lett i smør og hell over fløten. Ha i erter og svineskav, og gi det hele et oppkok

3. Vend inn den kokte pastaen og smak til med salt og nykvernet pepper.

## Produkter i denne oppskriften

Svineskav 2x2,5kg Enh Fr



## Ingredienser

Gilde Svineskav	400 g
Tagliatelle	400 g
Grønne erter	150 g
Aromasopp	150 g
Sjalottløk	50 g
Smør	1 ss
Fløte	3 dl
Estragon, grovhakket	2 ss
Salt og pepper	0,5 ts