

Oppskrift

## Biffsnadder med pasta og pesto



1

Stek bittstrimlene gyldne i varm panne med smør, krydre med salt og pepper.

2

Kok opp rikelig med vann, kok pastaen al dente. Rett før den er ferdig, ha i ertene og kok de med den siste tiden.

3

Hell av kokevannet, bland inn pesto, pinjekjerner, biffstrimlene og cherrytomatene.

## Produkter i denne oppskriften

Storfe Biffstrimler 2,5kg Pk



Storfe Biffstrimler 2,5kg Fr Pk



Storfe Biffstrimler 10kg Pk



## Ingredienser

Gilde biffstrimler	200 g
Tagliatelle	125 g
Pesto	50 g
Cherrytomat	40 g
Frosne erter	15 g
Pinjekjerner, ristet	5 g
Smør	10 g