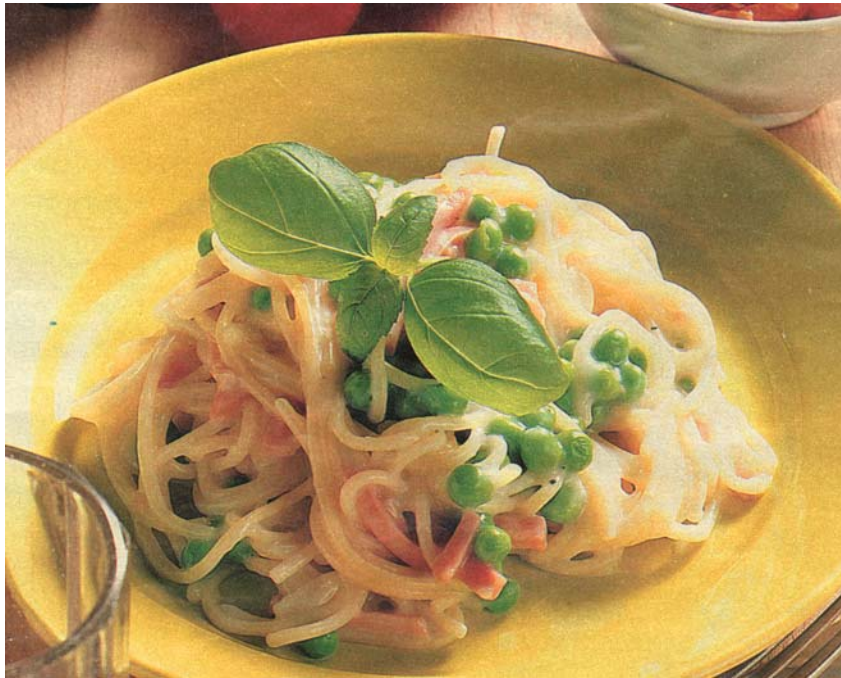


SPAGHETTI MED SKINKE OG ÆRTER



2 personer

100 g spaghetti
100 g kogt, røget skinke
3 dl ærter
1 lille løg
10 g smør
2 dl hønsebouillon
50 g light flødeost 6%
1 spsk. citronsaft
salt, peber

Kog spaghettien. Hak løget og svits det i smør. Tilsæt bouillon og lad det koge sammen 5 min. Tilsæt flødeosten. Smag til med citron, salt og peber. Tilsæt ærter og skinke. Varm hurtigt retten igennem. Vend saucen i spaghettien.

Tilbehør: tomatsalat af 2 tomater og 1 snittet forårsløg, flutes