**Fettuccine med asparges, bacon og sopp**

En smakfull kremet pastamiddag med grønnsaker, bacon, sopp, fløte og parmesan. Passer like godt på en hverdag og som helgekos. Du kan også bruke tagliatelle til denne retten

**Du trenger**

*(Til 4 personer)*

400 gram Fettuccine, tørr

140 gram bacon

10 asparges

150 gram valgfri sopp

1.5 dl fløte

0.5 dl av pastavannet

Smør til steking

30 gram revet parmesan

Kvernet pepper

Litt frisk persille

Slik gjør du

Kutt opp bacon, sopp og asparges i mindre biter

Kok pasta etter anvisning på pakken, minus ett minutt

Stek bacon i en stekepanne med litt smør. Mot slutten tilsetter du asparges og soppen. La det få frese sammen et par minutter

Tilsett fløte og litt av pastavannet i stekepannen. La få koke inn i 2-3 minutter

Rør inn parmesan, vend så inn nykokt pasta.

Ha på nykvernet pepper, litt ekstra parmesan og frisk persille før servering.