

Spenatpasta

1	gul lök
1/2	grönsaksbuljongtärning
1 dl	lättmjölk
1 msk	mjöl
100 g	okokt pasta
100 g	fryst, tinad bladspenat
50 g	kalkon
1 tsk	blandning av timjan, basilika, dragon och svartpeppar
1	dl vatten
1	vitlösklyfta

Skala och hacka löken och vitlöken.

Fräs spenat, lök och vitlök i teflonpanna tillsammans med lite vatten.

Krydda med örtekryddorna och lite peppar.

Häll i vattnet och rör ner buljongtärningen.

Rör ner mjölet i mjölken och häll det i spenatblandningen.

Låt koka ett par minuter.

Koka pastan enligt anvisningar på förpackningen.

Häll av vattnet och spola med kallt vatten.

Blanda såsen med pastan.

Servera gärna med rökt mager skinka.