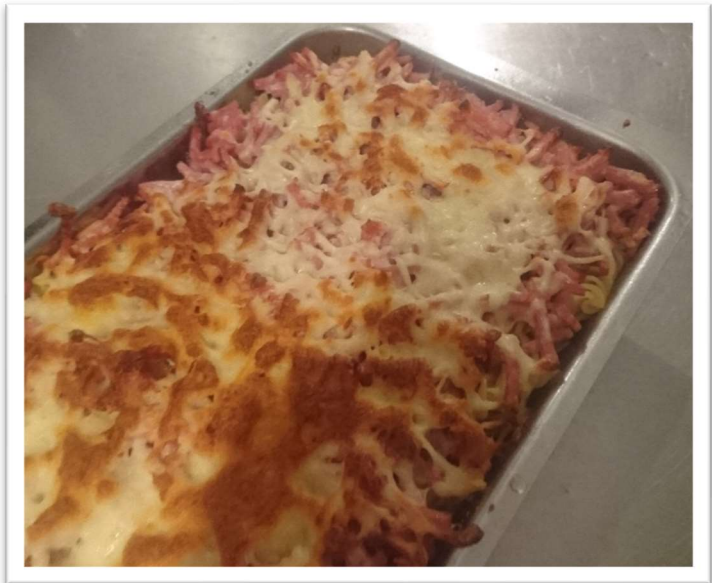


# Bacon- skinkefad

4 personer



## **Ingredienser:**

500 g. pastaskruer  
5 dl. piskefløde  
400 g. bacon i tern  
350 g. skinkestrimler, kogt  
150 g. revet mozzarellaost

## **Fremgangsmåde:**

Tænd ovn på varmluft 180 grader.

Kog pastaen til den er næsten færdig. Steg samtidig baconen på en tør pande.

Læg pastaen i bunden af et dybt ildfast fad. Læg den ristede bacon oven på pastaen og derefter skinkestrimlerne.

Hæld fløden over og slut af med at fordel den revne ost øverst.

Sæt den i ovnen i 20 minutter.

Denne opskrift er fra [www.uac.dk](http://www.uac.dk)