

Pastaréttur með tómát, grænmeti og beikonkurli

2,5 kg grófar pastaskrúfur eða slaufur ósoðið (soðið í vatni og kælt)

1,5 kg beikon

1,5 kg laukur

1,5 kg gulrætur

1,5 kg brokkolí (ferskt eða frosið) – má sleppa

3,4 kg niðursoðin maukuð tómatsósa frá Hunts (notuð var Cheese and garlic - 15 stykki af 680 g dósum)

100 g nauta- eða grænmetiskraftur (fer eftir tegund og saltstyrk)

Óreganó eftir smekk

Cyenne pipar eftir smekk

Stutt leiðbeining: Beikon og laukur maukað í matvinnsluvél og steikt í ofni eða potti. Gulrætur og brokkolí skorið og sett saman við (má gjarna mauka hluta af grænmetinu). Þá er tómötum, krafti og kryddum bætt saman við og soðið þar til tilboðið. Soðnu grófu pasta bætt út í, í lokin.

Meðlæti: Gróf brauð og salat