

### Pastaretter med svampe - til den nemme løsning - til 4 jyder (2018):

Efter en lang rejse, eller blot på den første vandredag, kan det være godt at have lidt let mad, som er hurtig og ukompliceret at tilberede.

Denne ret er baseret på at forstærke et færdigt produkt, så man kan blive mæt, uden at skulle kaste sig ud i den store kogekunst.

De færdige retter findes typisk som tørre retter i breve med 1-2 portioner. Retterne kan købes i de fleste danske supermarkeder. Brevene måler omkring 15x20 cm.

#### *Ingredienser:*

4	breve	Pastaret med svampe
200	gram	Små pastahorn
150	gram	Tørsaltet bacon
6-8	dl	vand
1/3	tsk	Salt

#### *Forberedelse hjemmefra:*

Pak pastahorn i papirpose, og læg det i en pose med brevene med pastaretten.

Frys eller køl bacon før afrejse, og isoler dem i et håndklæde, tykke sokker eller lignende under rejsen. Tørsaltet bacon er røget og saltet, og det er derfor ikke så problematisk at dele pakken op i den rigtige mængde. Pak den i en lufttom plastpose, eller vacuumpak stykket efter opdeling.

Retten bør bruges på en af turens første dage i fjeldet.

#### *Tilberedning på turen:*

Skær bacon i tern og steg det sprødt på panden. Sæt det til side.

Sæt den rette mængde vand til kogning jf. opskriften på poserne + 1/2 dl vand per pose til pastahornene.

Når vandet koger tilføjes pastahornene, og efter 3 minutters kogning tilsættes pastaretten.

Kog til retten er færdig. Tilsæt eventuelt lidt vand undervejs, hvis den bliver for tør.

Vend den ristede bacon i retten umiddelbart før servering.