



Duoen **Conrad og Aksel**, var et kultpar før man kendte ordet. De skabte TV-køkkenet.

Parret bestod af madjournalist, gourmet **Conrad Bjerre Christensen**(1914-1976) (ham der snakker) og **Aksel Larsen** (1905-2000) (mange-årig kok på kongeskibet Dannebrog). De var som madens svar på Gøg og Gokke - en bedrevidende og en ikke særligt meget snakkende mand.

Axel's pastaret

2 personer

Ingredienser:

½ pakke spaghetti	1 dåse flåede tomater
1 pakke bacon	1 dåse koncentreret tomatpure
3 løg	Hvidløg
250 g champignon	Olie

Spaghattien koges i ca. 10 minutter. Husk at komme lidt olie i vandet.

En pakke bacon snittes i terninger og kommes på en tør pande. (Brug evt. en pakke bacon i tern). Tre løg skæres i skiver og svitses i fedtet fra baconen til de er klare sammen med rengjorte snittede champignons.

Saften fra en dåse flåede tomater tilsættes sammen med en lille dåse koncentreret tomatpure. Knus lidt hvidløg (ca. to fed) kom det ned i blandingen og tilsæt til sidst tomaterne.

Når spaghattien er færdig, blandes den i tomatsovsen og er klar til servering.

Riv evt. lidt ost henover.

Nyd også gerne et flute til.