



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Citronpasta med tun og grønne bønner

Citronsauce

2 pakker tanelli ost
½ stk citron
½ dl græsk yoghurt
¾ tsk fiskesauce
½ spsk smør ^b
½ spsk olivenolie ^b

Pasta

200 g pasta
½-1 dl kogevand ^b

Tilbehør

150 g grønne bønner
75 g babyspinat
½ pk bredbladet persille
1½ dåse tun i vand

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
2. **Citronsauce:** Riv osten og citronskal og pres saften. Bland yoghurt med fiskesauce, ⅔ af osten, citronskal og -saft, smør, olivenolie, lidt salt og peber.
3. **Pasta:** Kom pastaen i det kogende vand og kog 8 min.
4. **Tilbehør:** Skær enderne af bønnerne og del dem i to. Skyl babyspinat. Skyl persille og hak det groft. Dræn tunen for vand.
5. **Citronpasta med tun:** Kom bønnerne i vandet med pastaen og kog videre ca. 3 min. Gem den angivne mængde kogevand og hæld resten fra. Vend spinaten i pastaen. Tilsæt tun, citronsauce, persille samt pastavand til den ønskede konsistens. Rør det godt rundt og smag til med salt og peber.
6. Servér med det samme og drys med mere revet ost.