



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig linguine med pangretto, tofu, pepparrot, grönkål och citron

Pasta

Linguine 200 g

Pangretto

Pepparrot ½ st

● Olivolja 1 msk

Chili flakes ½ förp

Panko ½ förp

Pastasås

Tofu 230 g

Persillade 1 påse

● Salt 1+1 krm

Grönkål 100 g

Gul lök 1 st

Vitlök 1 klyfta

● Vatten 2 dl

Imat 2½ dl

Grönsaksbuljong 1 påse

Citron 1 st

Torkad oregano 1 förp

Majsstärkelse 1 msk

Dill- och gurksallad

Snackgurka 1 st

Dill 20 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Olja, Salt, Vatten

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.

2. **Pangretto:** Skala och finriv pepparrot. Hetta upp olivolja i en stekpanna. Tillsätt pepparrot, panko och chili flakes. Fräs allt på medelvärme ca 5 min, tills det blivit krispigt och fått fin färg. Lägg upp i en skål. Spara stekpannan.

3. **Pastasås förberedelse:** Tärna tofu smått och lägg på en tallrik, krydda med persillade och salt. Repa och strimla grönkål. Hacka gul lök. Skölj citron och finriv skalet.

4. **Pasta:** Koka linguine enligt anvisningarna på förpackningen.

5. **Pastasås:** Hetta upp lite olja i den sparade stekpannan och fräs grönkål ca 2 min. Tillsätt lök och pressad vitlök, fräs ytterligare ca 4 min. Krydda allt med salt och lite nymald svartpeppar.

6. Tillsätt vatten, imat, tofu, citronskal, grönsaksbuljong, torkad oregano och majsstärkelse utblandat i lika delar vatten. Koka upp och sjud ca 3 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.

7. **Dill- och gurksallad:** Hacka dill och tärna snackgurka. Lägg allt i en skål.

8. Klyfta den använda citronen. Blanda avhållid pasta med pastasåsen. Lägg upp pastan i djupa tallrikar och toppa med pangretto. Servera med citrunklyfta och gurksallad.