



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig saffranspasta med pannoumi och sockerärter

Saffranssås

Bananschalottenlök 1 st
Saffran 1 förp
Chili flakes 1 krm
Vitlök 1 klyfta
● Vitvinsvinäger 1 tsk
● Vetemjöl* 1 tsk
Mjolk 2 dl
Grönsaksbuljong ½ påse

Grönsaksfräs

Sockerärter 1 förp
Pannoumi 1 förp

Till servering

Linguine 200 g
Ruccola 30 g

Att ha hemma ●

Salt, Smör*,
Svartpeppar, Vetemjöl*,
Vitvinsvinäger

1. Koka upp rikligt med lattsaltat vatten till pastakoket i steg 4.
2. **Saffranssås:** Finhacka bananschalottenlök. Hetta upp lite smör i en kastrull och fräs lök, saffran, chili flakes och pressad vitlök ca 2 min. Tillsätt vitvinsvinäger och pudra över vetemjöl. Vispa ner mjolk (lite i taget) och grönsaksbuljong. Sjud ca 3 min, eller tills såsen tjocknat.
3. **Grönsaksfräs:** Skär sockerärter i bitar. Skär pannoumi i små tärningar. Hetta upp lite smör i en stekpanna och stek sockerärter och pannoumi ca 3 min, tills de fått fin färg.
4. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen. Häll av pastan men spara ca ½ dl av pastavattnet.
5. Blanda nykokt pasta med saffranssås och späd med det sparade pastavattnet till önskad konsistens. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Servera saffranspastan toppad med pannoumi, sockerärter och ruccola.