



Pasta og brokkoli i kremet grønn saus med stekt halloumi, cashewnøtter og mynte

Pasta og brokkoli

200 g linguine
1 stk brokkoli

Kremet grønn saus

1 stk sjalottløk
1 stk hvitløksfedd
½ stk sitron
75 g grønnkål
1 pakke grønne erter
1 pakke grønnaksbuljong
½–1 pakke crème fraîche
1 dl pastavann ^B

Stekt halloumi og cashewnøtter

100 g halloumi
½ pakke cashewnøtter

Til servering

1 bunt mynte
½ stk sitron

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Pasta og brokkoli:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Kutt brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i biter. Kok brokkolien sammen med pastaen de siste 2–3 minuttene av pastaens koketid.
- 2. Kremet grønn saus:** Skrell sjalottløken og hvitløken, og kutt dem i tynne skiver. Skyll sitronen og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Skyll og grovhakk mynten. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og hvitløken i et par minutter, til det er blankt. Tilsett kålen og ertene, og stek videre i ett minutt under omrøring. Tilsett grønnaksbuljongen, crème fraîche og 1 dl pastavann, og kok opp. Miks sausen jevn med en stavmikser, og smak til med salt, pepper og litt sitronsaft. Spe eventuelt med mer pastavann til ønsket konsistens.
- 3. Stekt halloumi og cashewnøtter:** Kutt halloumien i terninger. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek halloumien og cashewnøttene i 1–2 minutter, eller til det er gyllent. Krydre med litt pepper.
- 4. Servering:** Hell vannet av pastaen og brokkolien, ha det tilbake i kjelen, og vend inn den grønne sausen. Gi det hele en rask oppvarming, og fordel pastaen på tallerkener. Topp pastaen med halloumien, cashewnøttene, mynten og det revne sitronskallet.

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.