



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kremet pasta og estragonstekte gulrøtter, servert med norsk chevre, krutonger og valnøtter

Estragonstekte gulrøtter

300 g gulrøtter
1 bunt estragon
1 stk sitron
½–1 pakke kryddermiks med fennikel og pepper
75 g strimlet grønnkål
1 ss smør* ^B

Kremet pasta

200 g linguine
75–150 g crème fraîche
1 pakke grønnsaksbuljong
½–1 pakke revet Grande Premium
1 dl pastavann ^B

Topping

1 pakke valnøtter
1 pakke chevre
½ pakke krutonger

salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft og kok opp lettsaltet vann i en kjele til pastaen.
2. **Estragonstekte gulrøtter:** Skrell og kutt gulrøttene i to på langs. Skyll estragonen og sitronen. Dra bladene fra stilkene på estragonen, og finriv skallet (kun det gule) fra sitronen på et rivjern. Varm opp en stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje (se tips). Stek gulrøttene med snittflatene ned i omtrent 4 minutter, eller til de er gylne. Tilsett 1 ss smør, estragonen og sitronskallet, og ha det hele over i en ildfast form.
3. **Estragonstekte gulrøtter, fortsettelse:** Skvis over saften fra sitronen, og krydre med kryddermiksen og litt salt. Bak gulrøttene i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til de er møre. Ha grønnkålen i en bolle, og vend inn litt olje, salt og pepper. Legg grønnkålen over gulrøttene i ovnen når det gjenstår omtrent 4 minutter av steketiden.
4. **Kremet pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Ha crème fraîche i en skål og vend inn buljongen og den revne osten.
5. **Kremet pasta, fortsettelse:** Sil vannet av den ferdigkokte pastaen, men ta vare på 1 dl av vannet, og ha pastaen tilbake i kjelen. Vend inn dressingen fra forrige punkt, og smak til med salt og pepper. Spe eventuelt med pastavannet om sausen blir for tykk.
6. **Topping:** Grovhakk valnøttene. Kutt chevren i skiver. Topp gulrøttene og grønnkålen med valnøttene, osten og krutongene, og server det som en lun salat til pastaen.

TIPS!

Har du en grillpanne, kan den brukes til gulrøttene. Stek dem i grillpannen og ha dem i den ildfaste formen. Ha smøret, sitronen og estragonen over gulrøttene, og stek som beskrevet i oppskriften.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivnalia alternativ