



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta al limone med färska örter och grön sparris

Pasta

Linguine 200 g

Limonesås

Citron 1 st
Bladpersilja 20 g
Oregano 20 g
Tanelli hårdost 1 st
Vitlök 1 klyfta
Vispgrädde 1 dl
Grönsaksbuljong ½ påse

Sparrissallad

Grön sparris 1 knippe
Ruccola 30 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
Svartpeppar

1. Koka upp rikligt med lattsaltat vatten i en kastrull och koka linguine enligt tidsangivelse på förpackningen.
2. **Förberedelse:** Tvätta citron i ljummet vatten och finriv skalet. Finhacka bladpersilja och oregano. Finriv Tanelli hårdost.
3. **Limonesås:** Lägg citronskal och riven ost i en kastrull. Tillsätt pressad citronsaft, pressad vitlök, vispgrädde och grönsaksbuljong. Låt koka upp. Ta från värmen och tillsätt persilja och oregano. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
4. **Sparrissallad:** Skär bort den nedersta, träiga delen på sparrisen (ca 2 cm). Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek sparrisen ca 2 min. Lägg på ett fat med ruccola och krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Blanda nykokt linguine med limonesås. Servera pasta al limone med sparrissallad.